

Double chocolate fudge tahini cookies

Συστατικά για 12 μπισκότα:

- 1 κούπα [ταχίνι](#)
- 1/2 κούπα μέλι (σιρόπι σφενδάμου / βίγκαν)
- 2 βίγκαν “αυγά” τα οποία φτιάχνονται με -> 2 κουταλιές της σούπας τριμμένος λιναρόσπορος ή τριμμένους σπόρους τσία ανακατεμένους με 6 κ. Σούπας χλιαρό νερό
- 1/2 κούπα αλεύρι αμυγδάλου ή αλεύρι κάσιους ή φουντούκι (αλεσμένοι ξηροί καρποί στο μπλέντερ μέχρι να γίνουν σαν αλεύρι)
- 5 κ.σούπας σκόνη κακάο
- 1 γεμάτη κ.γλυκού σόδα
- Μια πρέζα αλάτι
- 1 κ.γλυκού εκχύλισμα βανίλιας
- 1/4 κ.γλυκού κανέλα (προαιρετική)
- 120 γρ. Κομματάκια μαύρη σοκολάτα χ.ζάχαρη (με στέβια/ εγώ εβαλα ION με στέβια)



Ελάχιστο σουσάμι εάν θέλουμε για ντεκόρ από πάνω

Οδηγίες:

1. Πως φτιάχνουμε τα αυγά! Τρίβουμε τον λιναρόσπορο ή τους σπόρους τσια σε ένα μπλεντερ μέχρι να γίνουν σκόνη! Ο λιναρόσπορος υπάρχει στην αγορά και έτοιμος κοπανισμένος!
Φτιάχνουμε τα “αυγά” και τα αφήνουμε 10 λεπτά να κάτσουν.
2. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 175 βαθμούς κελσίου.(στον αέρα)
3. Ανακατεύουμε όλα τα συστατικά μαζί σε ένα μπολ και με ένα κουτάλι (ή με το μικρό εργαλείο που σερβίρουμε μπάλες παγωτό) χωρίζουμε το μείγμα σε 12 ίσα μπισκότα. Αφήνουμε χώρο μεταξύ τους γιατί φουσκώνουν αρκετά!
4. Πιέζουμε ελαφρά με τα δάχτυλα μας να ισιώσουν από πάνω. Εάν θέλουμε ρίχνουμε λίγο σουσάμι από πάνω.
5. Ψήνουμε στους 175 για 14 λεπτά ακριβώς.
6. Βγάζουμε από τον φούρνο και αφήνουμε τα μπισκότα πάνω στο ταψί να κρυώσουν τελείως.
7. Καλή απόλαυση!



