

# Cookies cu tahini si miere



Ce frumos a inceput scoala! ☐ Si ce frumos am copt eu aceste cookies cu tahini si miere pentru Bogdi meu scump care e deja in clasa a VII-a!!!! Nu credeam ca o sa-i placa tahini cu miere atat de mult...la fel de mult ca mie :))

I-am facut fursecurile astea (si vegane, pe deasupra) de doua ori deja, dar abia acum le-am prins in poze. Ceea ce inseamna ca sunt delicioase, nu?! ☐

Eu am folosit tahini indulcit cu miere, la borcan, luat in vara asta din Grecia, dar voi, daca nu gasiti asa ceva (si probabil ca nu o sa gasiti), puteti face in casa **pasta de susan dulce**. E atat de buna!!!!

Va pup pe toti, bafta copiilor la scoala si voua...numai bucurii!!!

## **Ingrediente:**

- 150 g tahini cu miere
- 2 linguri miere, fluida (cca. 50 g)
- 120 g fulgi de ovaz (ecologici, ovaz baby)
- 80 g ciocolata neagra (70% cacao)
- 1 lingura ulei de cocos, moale
- 2 linguri lapte de migdale sau cocos

## **Mod de preparare:**

Incingeti cuptorul la 170 grade C (foc domol). Tapetati cu hartie de copt o forma mare, intinsa, de fursecuri.

Puneti intr-un castron primele 3 ingrediente: tahini dulce+miere+fulgi ovaz. Amestecati bine si adaugati ciocolata rasa pe razatoarea mare (tineti ciocolata la congelator 2-3 minute inainte de a o rade).

Turnati laptele si uleiul (puteti folosi si ulei de floarea soarelui) si amestecati foarte bine.

Faceti bile mici cu mana si asezati-le la mica distanta unele de altele pe tava:



*Laura Sava*

Lasati fursecurile la copt 12-13 minute, nu mai mult! Nu se asteapta sa se intareasca in cuptor! Vor fi relativ moi cand le veti scoate din cuptor, dar asa trebuie sa fie, pentru ca se intaresc cand se racesc:



Se lasa sa se raceasca si se servesc langa o cana mare cu lapte rece sau cafea. Eu am pus langa si-o lingura plina cu tahini cu miere, pe care il ador (si pe care il mananc direct din borcan, ca pe Nutella ☺ )



*Laura Sava*

V-am pastrat si voua, dragilor!!! :))



Sfat: Daca vreti, puteti adauga in aluat si 1/2 lingurita scortisoara, precum si nuci tocate marunt (50-60 g) sau coaja rasa de lamaie ori portocala.

Reteta inspirata (si modificata) de aici