

# 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:

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

Se pun intr-un castron primele 3 ingrediente: tahini dulce+miere+fulgi ovaz. Se amesteca bine si se adauga ciocolata rasa pe razatoarea mare (tineti ciocolata la congelator 2-3 minute inainte de a o rade). Se toarna laptele si uleiul (puteti folosi si ulei de floarea soarelui) si se amesteca foarte bine. Se fac bile mici cu mana si se aseaza la mica distanta unele de altele pe tava:



Se coc 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