

Овесени бисквити със сладко от череша



Продукти:

- ✓ 2 чаени чаши фини овесени ядки;
- ✓ 60 гр. кокосово масло (или краве масло);
- ✓ 1 яйце;
- ✓ 2 с. л. мед (или друг подсладител);
- ✓ ½ чаена чаша пълнозърнесто брашно от спелта;
- ✓ 1 ванилия;
- ✓ ½ ч. л. сода;
- ✓ ½ ч.л. канела;
- ✓ 200 гр. конфитюр от череша.

Начин на приготвяне

- 1 Първо смесваме кокосовото масло и меда.
- 2 Следващата стъпка е да добавим яйцето и ванилията. Разбъркваме добре.
- 3 Сега добавяме и сладкото. Разбъркваме добре, докато се получи еднородна смес.
- 4 В друга купа ще смесим сухите съставки- овесените ядки, брашното от спелта, содата и канелата. Отново разбъркваме.
- 5 Добавяме сухите съставки към другата част с кокосовото масло, яйцето, сладкото и разбъркваме добре.
- 6 Взимаме част от полученото тесто и оформяме топчета, които притискаме, за да се получи бисквита с около 1-2 см. дебелина.
- 7 Поставяме оформените бисквити в тава с хартия за печене.
- 8 Печем в предварително загрята фурна на 180 градуса за около 20 минути. След като изстинат се сервират.