5 Μαΐου 2020

Μπισκότα αμυγδάλου χωρίς ζάχαρη

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία





Υλικά για περίπου 25 κομμάτια
1 φλ. αμύγδαλα ξεφλουδισμένα

1/3 φλ. τσαγιού σιρόπι αγαύης

2 φλ. κορν φλέικς

3 φλ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

1/2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ

1 φλ. μαργαρίνη soft

2 αβγά

1 φλ. αποβουτυρωμένο γάλα (1,5% λιπαρά)

1 βανίλια

Εκτέλεση

Χτυπάμε τη μαργαρίνη μαζί με την αγαύη και τη βανίλια μέχρι το μείγμα να γίνει αφράτο. Προσθέτουμε τα αβγά και σταδιακά το γάλα. Ανακατεύουμε τα κορν φλέικς, το αλεύρι, τα αμύγδαλα αφού προηγουμένως τα έχουμε καβουρντίσει ελαφρώς και το μπέικιν πάουντερ. Τα προσθέτουμε σιγά σιγά στο προηγούμενο μείγμα και ζυμώνουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί η ζύμη. Πλάθουμε μπισκοτάκια σε όποιο σχήμα θέλουμε και τα ψήνουμε στους 180 βαθμούς Κελσίου για περίπου 20΄.

Πηγή: imommy.gr