

PALEO COOKIES ME ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Υλικά (για 8 μικρά cookies)

- 100γρ αλεύρι αμυγδάλου
- 1/4 κούπα (35γρ) αλεύρι καρύδας
- 1/4 κ.γ αλάτι
- 1 κ.γ μαγειρική σόδα
- 6 κ.σ (84γρ) βούτυρο καρύδας
- 100γρ μέλι ή 60γρ ερυθριτόλη
- 6 κ.σ βούτυρο αμυγδάλου
- 1 κ.γ βανίλια
- 1 μεγάλο αυγό
- 200γρ σταγόνες σοκολάτας ή κομμένη σοκολάτα σε μικρά κομμάτια



Εκτέλεση

1. Σε ένα μεγάλο μπολ, ανακατεύουμε το αλεύρι αμυγδάλου, αλεύρι καρύδας, τη μαγειρική σόδα και το αλάτι. Αφήνουμε στην άκρη.
2. Σε ένα δεύτερο μπολ, ανακατεύουμε το βούτυρο καρύδας με το μέλι ή την ερυθριτόλη. Προσθέτουμε το βούτυρο αμυγδάλου, τη βανίλια και το αυγό. Ανακατεύουμε καλά.
3. Προσθέτουμε στο μείγμα μας το μείγμα του πρώτου μπολ και τις σταγόνες σοκολάτας και τα ανακατεύουμε όλα πολύ καλά.
4. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 175 βαθμούς.
5. Σε ένα ταψί με λαδόκολλα, πλάθουμε τα cookies σε ίδια μέγεθος και πάχος.
6. Ψήνουμε στους 175βαθμούς για περίπου 15-20 λεπτά.
7. Όταν βγουν από το φούρνο είναι μαλακά, όσο κρυνώνουν γίνονται πιο σκληρά.