

Špaldové cookies

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Špaldová mouka 250 g
- Sezamový olej 150 ml
- Javorový sirup 10 lžíce
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Kakao 3 lžíce
- Čokoláda 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Olej promícháme se sirupem, pak přidáme zbytek surovin a drobně posekanou čokoládu, řádně promícháme a tvarujeme hrudky nebo placičky. Pečeme na plechu s pečícím papírem v předehřáté troubě na 150°C asi 15 minut. Na plechu je necháme vychladnout, protože jsou zpočátku hodně křehké.