



## Μαλακά μπισκότα βρώμης με σταφίδες και μαστίχα

Αυτά τα μπισκότα θα τα ξετρελάνουν τους λάτρεις του ταχινιού! Είναι έντονη η γεύση, ειδικά αν βάλετε ταχίνι ολικής άλεσης, όπως σας προτείνω, και σε συνδυασμό με το μέλι είναι χαρακτηριστικό το άρωμα. Η μαστίχα του δίνει μία άλλη νότα, ιδέα της θείας Αλέκας, που ομολογώ ήταν πολύ εύστοχη! Είναι εύκολη και γρήγορη συνταγή, ιδανική για να τα πάρετε και μαζί σας σε ένα ταξίδι ή να τα δώσετε στα παιδιά στο σχολείο. Μπορείτε να βάλετε τους ξηρούς καρπούς της επιλογής σας και να κάνετε άλλους συνδυασμούς! Φαντασία και τόλμη χρειάζεται!

### Υλικά

- 140γρ νιφάδες βρώμης
- 50γρ σταφίδες μαύρες μικρές
- 60γρ αμύγδαλα
- 1/3 κ.γ. σκόνη μαστίχας
- 150γρ ταχίνι ολικής άλεσης
- 220γρ μέλι (ή αγάβη)



### Εκτέλεση

1. Ανακατεύουμε τη βρώμη με τις σταφίδες.
2. Σπάμε τα αμύγδαλα στο μούλι (να μείνουν κομμάτια, όχι αλεσμένα) και τα προσθέτουμε στη βρώμη μαζί με τη μαστίχα. Ανακατεύουμε καλά τα στεγνά υλικά.
3. Προσθέτουμε το ταχίνι και το μέλι. Ανακατεύουμε πολύ καλά πρώτα με ένα κουτάλι μεγάλο μετά με μία σπάτουλα να σιγουρευτούμε ότι το ταχίνι και το μέλι δεν έχουν μείνει ξέχωρα πουθενά.
4. Με ένα κουταλάκι του γλυκού ξεχωρίζουμε ζύμη και με ένα δεύτερο την σπρώχνουμε να πέσει πάνω σε αντικολητικό χαρτί ή επιφάνεια σιλικόνης στο ταψί μας.
5. Ψήνουμε στους 180°C για 15-20 λεπτά περίπου, μέχρι να ροδίσουν, για να είναι λίγο ξεροψημένα από έξω, ενώ μέσα θα μείνουν μαλακά.

### Σημειώσεις

- Μπορείτε να βάλετε αντί για αμύγδαλα, φουντούκια ή όποιο άλλο ξηρό καρπό προτιμάτε.
- Μέρος των νιφάδων μπορεί να αντικατασταθεί με πίτουρο βρώμης, θα είναι λιγότερο ανάγλυφη η υφή, θα γίνουν ελαφρώς πιο συμπαγή τα μπισκότα.
- Αν σας φανεί πολύ γλυκό (εξαρτάται και από τις σταφίδες) μειώστε την ποσότητα του μελιού.
- Διατηρούνται σε αεροστεγές τάπερ 3-4 εβδομάδες.

