Μπισκότα κανέλας χωρίς γλουτένη (low-carb & keto)

Υλικά:

- 200γρ Keto Tart Mix
- 1 πρέζα θαλασσινό αλάτι
- 120γρ ερυθριτόλη ή Sukrin Gold
- 2 κ.γ. κανέλα
- 40γρ κοπανισμένος χρυσός λιναρόσπορος μουλιασμένος σε 5 κ.σ. νερό για 10 λεπτά
- 80γρ λιωμένο βιολογικό άοσμο λάδι καρύδας
- 1 σταγόνα αιθέριο έλαιο βανίλιας ή 1/3 κ.γ. σποράκια φυσικής βανίλιας

Εκτέλεση:

1. Ανακατέψτε όλα τα στεγνά υλικά σε ένα μπωλ.
2. Προσθέστε τα υγρά και ζυμώστε να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
3. Απλώστε τη ζύμη σε πάχος 3-4 χιλιοστών περίπου και κόψτε τα μπισκότα με το κουπάτ της επιλογής σας.
4. Ψήστε τα μπισκότα σε προθερμασμένο φούρνο στους 160 βαθμούς χωρίς αέρα για 10-15 λεπτά, ανάλογα με το φούρνο (να θυμάστε λίγο θα σκληρύνουν κρυώνοντας) ή στους 120 βαθμούς με αέρα για 30-45 λεπτά περίπου για να στεγνώσουν αν τα θέλετε πιο τραγανά.
5. Διατηρήστε τα σε αεροστεγές τάπερ για καλύτερη φύλαξη.