



Μπισκότα φουντουκιού χαμηλών υδατανράκων (& keto)



Υλικά:

- 1 πακέτο Keto Hazelnut Cookies GojiMix
- 100γρ λιωμένο λάδι καρύδας σε θερμοκρασία δωματίου
- φυσική βανίλια Μαδαγασκάρης (προαιρετικά)



Εκτέλεση:

1. Ανακατεύετε όλα τα υλικά σε ένα μπωλ.
2. Βάζετε μία ποσότητα στο κουπάτ της επιλογής σας και πατάτε με ένα κουτάλι το μείγμα να είναι "σφιχτό". Μοιράζετε όλη την ποσότητα σε 28-30 μερίδες (ύψος μπισκότου περίπου 3-4 χιλιοστά). Και αν θέλετε πασπαλίζετε λίγο αλάτι από πάνω αφού τα έχετε στο ταψί έτοιμα. Για όσους τους αρέσει το γλυκόλαμυρο!
3. Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160 βαθμούς με αέρα για 15-17 λεπτά ανάλογα με το φούρνο.
4. Αφήστε τα να κρυώσουν καλά και μετά αφαιρέστε τα από το ταψί για να μη σπάσουν.

