



עוגיות חמאת בוטנים

מצרכים:

- 2 כוס חמאת בוטנים
- 2 כוס סוכר קוקוס
- 2 כוס סירופ מייפל
- 3 כפות שמן קוקוס, נוזלי
- 2 כפות פשתן
- 5 כפות מים
- 1 כפית תמצית וניל
- 1 כוסות קמח שיבולת שועל ללא גלוטן *
- 2 כפית סודה לשתייה
- 2 כפית אבקת אפיה ללא אלומיניום
- קורט מלח

אופן ההכנה:

- לחמם תנור ל- 1750
- טוחנים את הפשתן בבלנדר ויטמיקס במהירות גבוהה במשך 5 שניות לקבלת אבקה. מערבבים עם המים ונותנים לזה לעמוד במשך 10 דקות. זה יהווה את התחליף לביצים.
- בקערה גדולה מערבבים את חמאת הבוטנים, סוכר קוקוס, סירופ מייפל, שמן קוקוס, תערובת הפשתן ותמצית הוניל.
- מוסיפים את הקמח, סודה לשתייה, אסקת אפיה ומלח. מערבבים היטב עד לקבלת בצק סמיך וקצת דביק.
- לוקחים כף מהבצק ומגלגלים לכדור. משטחים בעזרת מזלג.
- אופים כ-10 דקות ומצננים אותן כ-10 דקות על רשת צינון.

* ניתן לטחון לקמח 1 כוסות שיבולת שועל דקה בויטמיקס בעזרת [הקנקן לקמחים](#)