Cookies til frokost? Don’t mind if I do!

Frokostcookies! Er det ikke helt fantastisk? Perfekt seige og akkurat passe søte med litt tyggemotstand og crunch.

Det er nesten litt for godt til å være sant, men disse kjeksene er både gigagode og proppfulle av saker og ting som er bra for deg. De er dessuten mektige og gir en god metthetsfølelse. Perfekt til morgener du har dårlig tid eller når du rett og slett bare har lyst på en sabla god cookie!

Sunne frokostcookies med mørk sjokolade og valnøtter:
(ca 18-19 stk)

2,3 dl hele mandler
3,5 dl havregryn
0,75 dl speltmel
1 dl linfrø
1 ts natron
0,5 ts salt (mindre om du bruker vanlig meierismør)
1 ts kanel
1 ts vaniljesukker
1 dl mykt smør, usaltet
0,5 dl kokosolje, smeltet (bruk evt solsikkeolje om du ikke får tak i kokosolje)
1 dl (flytende) honning, erstatt evt 0,25 dl med lønnesirup
1 egg
1 dl finhakkede dadler
1 dl hakkede valnøtter
1 dl hakket mørk sjokolade

Sett ovnen på 180 grader. Finn frem en foodprosessor og mal mandlene til mel. Gjør det samme med linfrøene og til slutt dadlene. Bland mel, havregryn, mandelmel, linfrø, kanel, vanilje, salt og natron i en bolle. I en annen bolle visper du sammen kokosolje, smør, honning, egg og til slutt dadler. Ha

det “våte” over i det “tørre” og rør godt til alt er blandet. Rør inn nøtter og sjokolade til slutt. Finn så frem to stekebrett kledd med bakepapir. Bruk en ts og lag 18-19 kuler som du fordeler ut over stekebrettene. Trykk kulene litt ned, de flyter ikke så mye ut. Stek midt i forvarmet ovn i 10 minutter. La ligge på stekebrettene i 5 minutter før du legger de over på rist til de er helt avkjølt. (Men du vet at ~~jeg~~ du kommer til å spise ~~to~~ en før det). Oppbevar i tett boks.