

עוגיות גרנולה

- 3 כוסות שיבולת שועל
- 3 כוסות סומסום
- 2 כפות קמח מלא / כוסמין מלא
- 1/2 כפית מלח
- 2 כפיות קינמון
- 2 כפיות אבקת אפייה
- 2/3 כוס שמן קוקוס רך / שמן קנולה
- גרידת לימון
- 2 ביצים
- 1/3 כוס סוכר חום כהה
- 1/3 כוס סילאן ללא תוספת סוכר
- חופן שוקולד צ'יפס מריר / חמוציות ללא סוכר / צימוקים / אגוזים קצוצים.

מחממים תנור לחום בינוני ומניחים על התבנית נייר אפייה. בקערה אחת מערבבים היטב סוכר וביצים. בקערה נפרד מערבבים את שאר החומרים. מחברים בין 2 התערובות ועם כפית יוצרים עיגולים קטנים בתבנית. אופים כ 8 דקות.

כדורי אגוזים עם שוקולד מריר וקוקוס

20-25 כדורים

- 1 כוס אגוזי פקאן / לוז
- 1 כוס שקדים / קשיו
- 1 כפית מלח
- 1 כוס קוקוס טחון ועוד כ 1/4 לציפוי הכדורים
- 100 גר' שוקולד מריר קצוץ דק (עדיף 70%)
- 10-120 תמרים מגולענים וקצוצים דק
- 1 כף זרעי פשתן טחונים מעורבבים עם 2 כפות מים

מרסקים את כל החומרים בפולסים במעבד מזון, למעט זרעי הפשתן ועד לקבל תערובת פירורית. מוסיפים את זרעי הפשתן וממשיכים לעבד עד לקבלת תערובת דביקה. יוצרים כדורים קטנים אחידים ומצפים בקוקוס. לשמור במקרר בקופסא סגורה עד 5 ימים / עד חודש במקפיא