

עוגיות פקאן קלויות (טבעוניות, ללא דגנים, ללא סוכר מזוקק)

רכיבים:

1³/₄ כוסות קמח שקדים

1/4 כוס קמח טפיוקה

1/4 כפית מלח ים או מלח הימלאיה

6 כפות שורטנינג דקלים (להשגה דרך הלינק), או חמאה אם אין לכם בעיה עם

מוצרי חלב

3 כפות סירופ מייפל

1/2 כוס אגוזי פקאן קלויים, קצוצים

הוראות:

1. מחממים את התנור ל- 350 מעלות ומרפדים תבנית בנייר אפייה.
2. בקערה גדולה טורפים יחד את הקמחים והמלח.
3. מוסיפים את השורטנינג, סירופ המייפל והפקאן הקלוי, ומערבבים עד שנוצר בצק.
4. מהבצק מגלגלים כדורים, בערך כף בלילה כל כדור. מניחים על נייר אפייה פרוס בעם רווח ביניהם. יהיו לך בערך 20 עוגיות.
5. אופים 15 דקות עד להזהבה קלה.
6. מצננים 5 דקות על תבנית האפייה.
7. בתיאבון!

בבריאות ובטעימות,

מינדי