



# Εύκολα μπισκότα κανέλας

30 λεπτά

Χρόνος  
Εκτέλεσης

12

Μερίδες

1

Βαθμός  
Δυσκολίας



## Μέθοδος Εκτέλεσης

Εύκολα μπισκότα κανέλας χωρίς γλουτένη! Η συνταγή είναι αρκετή για 10-12 μεγάλα μπισκότα

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο μας στους 170° C στον αέρα.
- Στο μηχανήμα με τα μαχαίρια ή στο μούλτι βάζουμε όλα τα υλικά μας και χτυπάμε μέχρι να πάρουμε ένα ομοιόμορφο μείγμα.
- Θα χρειαστεί περίπου 5-7 λεπτά στο πολυμηχάνημα και ίσως λίγο περισσότερο στο μούλτι.
- Η ζύμη δεν θα είναι πάρα πολύ σφιχτή και σίγουρα θα κολλάει αλλά έτσι πρέπει να είναι.
- Με τη βοήθεια ενός κουταλιού της σούπας ρίχνουμε μία γεμάτη κουταλιά από το μείγμα μας σε ένα ταψάκι το οποίο το έχουμε στρώσει με λαδόκολλα.
- Συνεχίζουμε με τον ίδιο τρόπο μέχρι να χρησιμοποιήσουμε όλο το μείγμα.
- Αφήνουμε κενό μεταξύ των μπισκότων γιατί θα απλώσουν στο ψήσιμο.
- Ψήνουμε για 15 λεπτά.
- Τα μπισκότα όταν βγουν από τον φούρνο θα είναι πολύ μαλακά αλλά έτσι πρέπει να είναι.
- Αφήνουμε να κρυσώσουν πάνω σε μία σχάρα.
- Όσο κρυνώνουν θα γίνονται και πιο σφιχτά.

## Συστατικά

- 2 αβγά
- 1 κ.γ. χυμό λεμονιού
- ξύσμα λεμονιού, από 1 λεμόνι
- 200 γρ. ζάχαρη άχνη
- 250 γρ. αμύγδαλα, τριμμένα
- 2 κ.γ. κανέλα, σκόνη
- 1 κ.γ. τζίντζερ, σκόνη

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

217 Θερμίδες (kcal)	12.4 Λιπαρά (γρ.)	1.2 Κορ.Λίπη (γρ.)	18.7 Υδατ/κες (γρ.)
11%	18%	6%	7%
18.2 Σάκχαρα (γρ.)	6.3 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.7 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.05 Αλάτι (γρ.)
20%	13%	11%	1%