



# Μπισκότα κανέλας και φυστικοβούτυρο

**15'**  
Χρόνος  
Εκτέλεσης

**15'**  
Χρόνος  
Ψησίματος

**12**  
Μερίδες

**1**  
Βαθμός  
Δυσκολίας



## Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170° C στον αέρα.
- Σε έναν κάδο του μίξερ με το σύρμα αφρατεύουμε τα αυγά και τη ζάχαρη.
- Προσθέτουμε την κανέλα, το αλάτι και τη βανίλια.
- Αφαιρούμε από το κάδο του μίξερ και με τη βοήθεια μιας μαριζ ομογενοποιούμε το φυστικοβούτυρο με το υπόλοιπο μείγμα.
- Σε ένα ίσιο ταψάκι με λαδόκολλα απλώνουμε μια κουταλιά γεμάτη από το μείγμα μας. Προσέχουμε να αφήνουμε απόσταση μεταξύ τους γιατί όσο ψήνονται θα απλώσουν λίγο.
- Ψήνουμε για 15 λεπτά.
- Αφήνουμε να κρυώσουν και σερβίρουμε.

## Συστατικά

- 200 γρ. ζάχαρη καστανή
- 2 αβγά
- 2 κ.γ. κανέλα
- 1 πρέζα αλάτι
- 350 γρ. [σπιτικό φυστικοβούτυρο](#)
- 1 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

263 Θερμίδες (kcal)	16.0 Λιπαρά (γρ.)	4.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	20.0 Υδατ/κες (γρ.)
13%	23%	20%	8%

18.0 Σάκχαρα (γρ.)	8.8 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.1 Φυτικές Ινες (γρ.)	0.34 Αλάτι (γρ.)
20%	18%	8%	6%