



Μπισκότα κανέλας και φιστικοβούτυρου

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 μαρίζ ομογενοποιούμε το φιστικοβούτυρο 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 αυγά
- 2 κ.γ. κανέλα
- 1 πρέζα αλάτι
- 350 γρ. [φιστικοβούτυρο](#)
- 1 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

260 Θερμίδες (kcal)	15.9 Λιπαρά (γρ.)	3.9 Κορ.Λίπη (γρ.)	19.5 Υδατ/κες (γρ.)
13%	23%	20%	8%
17.8 Σάκχαρα (γρ.)	8.8 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.9 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.35 Αλάτι (γρ.)
20%	18%	8%	6%