



Σοκολατένια μπισκότα βρώμης με μέλι

Μερίδες: 14-16 μπισκότα

Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 15-18 λεπτά

Υλικά

- 3 κ.σ. βούτυρο αγελάδος, σε θερμοκρασία δωματίου
- 50 γρ. ζάχαρη καστανή
- 70 γρ. μέλι
- 1 αυγό
- 1 κ.σ. νερό
- 50 γρ. αλεύρι ολικής άλεσης
- ¼ κ.γ. αλάτι
- ¼ κ.γ. μαγειρική σόδα
- 130 γρ. νιφάδες βρώμης
- [2 κ.σ. Nesquik](#)
- 50 γρ. αποξηραμένα cranberries

Εκτέλεση

- 1) Σε μπολ βάζουμε το βούτυρο, τη ζάχαρη, το μέλι, το αυγό και το νερό και ανακατεύουμε με κουτάλι μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- 2) Σε άλλο μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, το αλάτι, τη μαγειρική σόδα, τις νιφάδες βρώμης και το [Nesquik](#).
- 3) Ρίχνουμε το μείγμα [Nesquik](#) στο υγρό μείγμα και ανακατεύουμε να ενωθούν τα υλικά σε μαλακή ζύμη.
- 4) Προσθέτουμε τα cranberries και τα ενσωματώνουμε στο μείγμα.
- 5) Ρίχνουμε κουταλιές από το μείγμα σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα, αφήνοντας κενά μεταξύ τους.
- 6) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180οC, στον αέρα, για 15-18 λεπτά μέχρι να ροδίσουν.



7) Αφήνουμε να κρυώσουν και σερβίρουμε σε θερμοκρασία δωματίου.

**#LoveOnly,
Madame Ginger**