



Soft cookies χωρίς ζάχαρη με γέμιση φουντουκοβούτυρο!

Μερίδες: 12-14 cookies **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 18-20 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 50 λεπτά

Φυλάσσουμε τα cookies σε τάπερ σε θερμοκρασία δωματίου για 3-4 μέρες.

Υλικά για τη γέμιση:

[80 γρ. φουντουκοβούτυρο με χουρμά και κακάο Healthy Habits](#)

Υλικά για τα cookies:

180 γρ. χουρμάδες, χωρίς πυρήνα

80 ml γάλα

[1 ½ κ.σ. φουντουκοβούτυρο με χουρμά και κακάο Healthy Habits](#)

70 γρ. λιωμένο βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου

1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας

270 γρ. αλεύρι

1 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ

½ κ.γλ. αλάτι

50 γρ. φουντούκια, καβουρδισμένα και ψιλοκομμένα

50 γρ. σταγόνες κουβερτούρα

Εκτέλεση:

- 1) Σε λαδόκολλα ακουμπάμε το **[φουντουκοβούτυρο με χουρμά και κακάο Healthy Habits](#)** μοιράζοντάς το σε κουταλιές της σούπας. Βάζουμε στην κατάψυξη να παγώσει για 30 λεπτά.
- 2) Βάζουμε τους χουρμάδες σε μπολ, καλύπτουμε με ζεστό νερό κι αφήνουμε στην άκρη να μουλιάσουν για 10 λεπτά.
- 3) Σε μπολ ανακατεύουμε με σύρμα το αλεύρι, το μπέικιν και το αλάτι.

- 4) Σουρώνουμε τους χουρμάδες πολύ καλά και τους ρίχνουμε σε επεξεργαστή τροφίμων μαζί με το γάλα και πολτοποιούμε πολύ καλά μέχρι να γίνει λεία πάστα. (αν βγαινει σφιχτή, προσθέτουμε 1-2 κ.σ. γάλα ακόμα).
- 5) Προσθέτουμε το βούτυρο, το [φουντουκοβούτυρο με χουρμά και κακάο Healthy Habits](#) και τη βανίλια και πολτοποιούμε ίσα- ίσα να ομογενοποιηθούν.
- 6) Αδειάζουμε το περιεχόμενο του μούλτι σε μεγάλο μπολ, ρίχνουμε και τα στερεά υλικά και ανακατεύουμε απαλά με μία μαρίζ.
- 7) Προσθέτουμε τα φουντούκια και τις σταγόνες σοκολάτας και ομογενοποιούμε.
- 8) Βάζουμε το μπολ στο ψυγείο για τουλάχιστον 30 λεπτά.
- 9) Μοιράζουμε τη ζύμη σε 12 μπαλάκια των 40 γρ. Ανοίγουμε κάθε μπαλάκι και ακουμπάμε στη μέση μία παγωμένη κουταλιά [φουντουκοβούτυρο Healthy Habits](#) . Κλείνουμε το μπαλάκι προσεκτικά και το ακουμπάμε σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα και τα πιέζουμε ελαφρώς να απλώσουν. Επαναλαμβάνουμε μέχρι να τελειώσει η ζύμη.
- 10) Ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στις αντιστάσεις για 18-20 λεπτά ή μέχρι να πάρουν ελαφρύ χρώμα από κάτω και στις άκρες.
- 11) Βγάζουμε από τον φούρνο και αφήνουμε να σταθούν για 10 λεπτά πριν σερβίρουμε.