



# Citrónové veganské cookies

12 kusů



snadná příprava

do 10 minut



## Přísady::

### Na těsto:

60 g ovesné vločky mleté  
100 g mandlová moučka  
1 balíček Dr. Oetker Puding  
příchuť Citron  
1,5 balíčky Kypřicí prášek do  
pečiva Dr. Oetker  
2 zarovnaná PL cukr  
sůl  
80 g javorový sirup  
35 ml šťáva citrónová  
2 KL Vanilková pasta Dr. Oetker

### Ještě potřebujeme:

plech na pečení

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme vločky s moučkou, pudingovým práškem, kypřicím práškem, cukrem a solí. Přidáme sirup, šťávu a pastu a ručně vypracujeme na hladké těsto. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme asi na hodinu do chladničky. Těsto rozdělíme na 12 stejných dílů a z každého vytvarujeme kuličku. Kuličky rozložíme na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 170 °C**

**Horkovzdušná trouba: 150 °C**

**Doba pečení: asi 20 minut**

- 2 Cookies necháme vychladnout.

