

Speltkjeks med sjokoladesmak

ca. 30 stk (antallet avhenger av størrelsen på kjeksene)

250 g siktet spelt

50 g mandler

1 ts bakepulver

½ ts havsalt

3 ss [kakaopulver](#)

3 ss [BjørkeSøt](#)
*

frø fra ½ vaniljestang

100 g myk, melkefri margarin

½ dl soyamelk

1 egg

Ha det tørre i en bakebolle. Smuldre margارينen inn i melblandingen. Rør deretter inn soyamelk og egg. Kna deigen godt sammen og kjevle den ut ganske tynt ? ca. ½ cm. Bruk et kjøkkenglass eller en annen form til å stikke ut kjeksene. Legg dem på en bakeplate som er dekket med bakepapir, og stek kjeksene midt i ovnen ved 180 grader i 10-12 minutter.

Disse kjeksene smaker nydelig sammen med en god kopp te.

*
[BjørkeSøt](#) er et naturlig, sukkerfritt søtningsmiddel som du kan kjøpe her i nettbutikken [helseogkost](#).