



## Cookies φουντουκι-μοκα



### **Υλικά:**

- ¾ φλ. μέλι
- ½ κ.γλ αλάτι
- 1 κ.σ σκόνη καφέ εσπρεσσο
- 2 φλιτζάνια φουντούκια
- 4 ασπράδια
- 1 κ.γλ βανίλια σκόνη
- 1 κ.σ ξύσμα πορτοκαλιού

### **Προετοιμασία.**

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 165°C. Βάλτε την σχάρα στην μέση του φούρνου. Βάλτε λαδόκολλα στο ταψί. Στο μουλτι ανακατέψτε ζάχαρη, αλάτι, εσπρεσσο και φουντούκια να τριφτούν καλά.

Χτυπήστε τα ασπράδια πολύ, ενώστε το δυο μίγματα και προσθέστε την βανίλια και το ξύσμα. Ανακατέψτε καλά.

Με κουτάλι σούπας απλώστε τα μπισκότα στην λαδόκολλα και αφήστε χώρο μεταξύ τους γιατί απλώνουν. Ψήστε τα για 25 λεπτά να ροδίσουν.