**Μπισκότα με μέλι και ταχίνι**

**Συστατικά**

* 100 γραμμάρια ταχίνι
* 120 γραμμάρια μέλι
* μισό κουταλάκι αλάτι
* 120 γραμμάρια βρώμη
* 50 γρ. καρύδια χοντροκομμένα
* 1 κουταλάκι του γλυκού κανέλα
* ξύσμα πορτοκαλιού (από ένα πορτοκάλι)

**Μέθοδος εκτέλεσης**

* Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180o C στον αέρα.
* Σε ένα δοχείο βάζουμε το μέλι, το ταχίνι, την κανέλα, το ξύσμα πορτοκαλιού, την κουβερτούρα, τα καρύδια, το αλάτι και ανακατεύουμε με μια σπάτουλα μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά και να έχουμε ένα σφιχτό μείγμα.
* Παίρνουμε λίγη από τη ζύμη, τη βάζουμε σε φόρμα σχεδιασμού (κουπ πατ) με το σχήμα της αρεσκείας μας, πιέζουμε με τα χέρια μας ώστε να πάρει το σχήμα που θέλουμε.
* Ψήνουμε για 5-8 λεπτά.
* Τα αφήνουμε να κρυώσουν και να σφίξουν.

**Καλή επιτυχία και καλή μας όρεξη!**