



עוגיות שוקולד צ'יפס

תמר צבטלר | GFT

כמות 45-50 עוגיות

מצרכים

200 גרם חמאה רכה

150 גרם סוכר

כוס דחוסה סוכר חום כהה

2 ביצים

כפית תמצית וניל

370 גר' קמח

1 כף קורנפלור

1 כפית שטוחה אבקת אפיה

1 כפית אבקת סודה לשתייה

1 כפית שטוחה מלח

300 גרם מטבעות שוקולד מריר

אופן ההכנה

מכינים את הבצק ומקררים לילה במקרר:

במיקסר עם וו גיטרה מעבדים חמאה ושני סוגי סוכר במהירות בינונית עד לקבלת תערובת קרמית. מוסיפים תמצית וניל ואת הביצים אחת אחת ומעבדים לתערובת אחידה.

בכלי נפרד - מנפים קמח, קורנפלור, אבקת אפיה, אבקת סודה לשתייה ומלח.

מנמיכים את מהירות המיקסר. מוסיפים את תערובת הקמח ומעבדים רק עד לקבלת בצק אחיד ודביק. מוסיפים את מטבעות השוקולד ומעבדים קצרות.

עוטפים את הבצק בניילון נצמד ומעבירים למקרר למשך לילה.

למחרת מגלגלים לעוגיות ואופים:

מחממים תנור ל 180 מעלות

מגלגלים כדורים לגודל פלאפל ומניחים באופן מרווח על תבנית מרופדת בנייר אפייה. חשוב להשאיר מקום בין העוגיות.

אופים 15 דקות עד שהעוגיות יציבות ושחומות בשוליים אך עדיין רכות במרכז.

מצננים ומגישים. אפשר לשמור בכלי אטום בטמפרטורת החדר.

בתאבון!