

עוגיות שוקולד "אברכיות" (:

מאת: חוי הימלמן

קיץ עכשיו, ובקיץ אני פחות אוהבת לעבוד במטבח אף על פי שהוא ממוזג... אין הסבר לוגי לזה אבל אני כן יודעת שבקיץ אני מכינה רק מתכונים שלוקחים גג 10 דקות, שאני יכולה לשים אותם במקפיא ולשלוף אותם ברגע ואפילו לא לחכות להפשרה כי הם טעימים גם ככה (: אז הנה, המתכון הזה הוא מתכון לעוגיות שוקולד שטועמות פשוט מושלם, לוקח 3 דקות להכין אותן ועוד 8 דקות אפייה והן שלכן (: הסיבה לשם הזה הוא כי העוגיות טועמות כל כך שוקולדיות ואין בהן טיפת שוקולד!! הכל בהומור כמובן אבל עם יוקר המחיה בה כל חודשיים מעלים את המחירים של חבילות השוקולד מי אני שאטען אחרת (: מי שבאמת רוצה לפנק יכולה להוסיף שוקוצ'יפס או שוקולד לבן / מריר / חלב קצוץ לתוספת פינוק אבל הטעם שלהן מושלם גם בלי...



50 עוגיות

מה?

1.5 כוסות שמן
1 3/4 כוסות סוכר
4 ביצים
4 כפיות תמצית ווניל
4 כוסות קמח
1 ושליש כוסות קקאו
1 שקית אבקת אפייה
1 כפית מלח
שוקולד צ'יפס - אופציונלי

איך?

מחממים תנור ל-180 מערבבים עם מטרפה בקערה גדולה, את השמן, הסוכר, הביצים ותמצית הווניל עד לתערובת מאוחדת וחלקה.
מוסיפים את הקמח, הקקאו, אבקת האפייה והמלח ומערבבים לעיסה חלקה שאינה דביקה אם היא דביקה, מוסיפה טיפה קמח.
מוסיפים שוקולד קצוץ או שוקוצ'יפס אם רוצים ומערבבים.
יוצרים כדורים עם הידיים ומניחים על תבנית מרופדת בנייר אפייה. אופים ל-8 דקות בדיוק ונותנים לעוגיות להצטנן.



שמורה
קהילת העובדות החרדיות