



מ'ישה: חוי הימלמן

חיתוכיות חמאת בוטנים רכות ונמסות

מה כבר אפשר להגיד? טעים, קל, חורפי, מנחם או במילה אחת- מושלם! שמנה לב שהמרקם הנימוח הזה מתקבל הודות לכמויות הסוכר הגבוהות... אני אוהבת לפנק את הסובבים עם החיתוכיות האלו ולעצמי אני אומרת שהדיאטה תחכה למחר :) אפשר להוריד קצת מהכמות רק שמנה לב שהמרקם טיפה משתנה אבל החיתוכיות עדין יהיו מושלמות וטעימות!! בהצלחה ושבת שלום!

אופן ההכנה:

- מחממים תנור ל-175 מעלות. מרפדים תבנית ענקית (40*30) בנייר אפייה.
- בקערה גדולה מערבבים את השמן, הסוכר, חמאת הבוטנים, הביצים ותמצית ווניל עד שהתערובת אחידה.
- מוסיפים את הקמח, אבקת האפיה והמלח ומערבבים לאיחוד. מוסיפים פנימה את חתיכות השוקולד או השוקוצ'יפס.
- משטחים על התבנית לשכבה אחידה ואם רוצים, מפזרים עוד קצת חתיכות שוקולד מעל.
- אופים למשך 28-35 דקות או עד שקיסם שננעץ יוצא עם מעט פירורים לחים. חשוב לא לאפות יותר מדי כדי לשמור על המרקם! מקררים וחותרים.

- 2/3 כוס שמן
- 1 וחצי כוסות סוכר חום כהה, דחוס
- 2/3 כוס סוכר
- 1 כוס חמאת בוטנים טבעית חלקה
- 4 ביצים
- 2 כפות תמצית וניל
- 2 כוסות קמח
- 2 כפיות אבקת אפייה
- 1 כפית מלח
- 2 וחצי כוסות שוקולד צ'יפס או חתיכות שוקולד