



מ'ישה: חוי הימלמן

פסי עוגיות שוקוצ'יפס- קפה

בתכנון המקורי רציתי לכתוב השבוע מתכון לגלידה חלבית, אבל מה לעשות שתושבי הבית מעוניינים יותר בכל וריאציה של עוגיות שוקוצ'יפס ותנסו לשכנע אותם שיש עוד סוגי עוגיות בעולם טעימות וממכרות באותה מידה ולא פחות חשוב, גם מספקות את הצורך של אמא שלהם ביצירתיות וגיוון:

מפה לשם, מצאתי את המתכון המנצח של כל הזמנים ולפי דעתי גם זוכה פרס ראשון בקטגוריות קל וטעים... והרי הוא לפניכם:

פסים שהם ספק עוגיה ספק עוגת קפה שוקוצ'יפס והם כל כך מתאימים לסיטואציית מטבח-יום שישי-חום קיץ-יש לי בדיוק 5 דקות להכין משהו- שחבל על כל ההקדמות: רוצו להכין ושתהיה לנו שבת שלום!

- מחממים תנור ל-175 מעלות.
- בקערה בינונית ובעזרת מרית, מערבבים את כל החומרים חוץ מהקמח והשוקולד צ'יפס.
- מוסיפים קמח ומערבבים לבצק אחיד (הכי קל בעזרת הידיים). מוסיפים את רוב השוקוצ'יפס.
- על תבנית מרופדת בנייר אפייה, יוצרים 2 מלבנים מעוגלים בקצוות, ומפזרים את שארית השוקולד צ'יפס מלמעלה.
- אופים 25 דקות עד שהחלק העליון מרגיש אפוי. מצננים 15 דקות וחותכים לפסים.

- 3/4 כוס סוכר חום
- 1/3 כוס סוכר
- 1 ביצה
- 1/2 כוס + 2 כפות שמן
- 1/2 כפית סודה לשתייה
- 1 כפית תמצית וניל
- 1/4 כפית מלח
- 1 כף קפה מגורען מהול
- ב-1 כף מים
- 3/4 1 כוסות קמח
- שוקוצ'יפס לפי הטעם