



עוגיות קאו בוי- עוגיות שוקולד ציפס, פאקן וקוקוס.

לא יודעת מאיפה צמח להם השם המוזר והלא קשור הזה- אבל אלו עוגיות מאד מוכרות בעולם והם גם טעימות ממש!!

עם תוספות מפתיעות ומרקם מושלם- אלו העוגיות שאני מכינה שוב ושוב ושוב והן חד משמעית השדרוג הטוב ביותר לעוגיות השוקולד צ'יפס הקלאסיות. ועוד הפתעה משמחת- המתכונים בעזרת ה' הולכים לצאת כספר- אשמח לשמוע מכן מאיזה מתכון הכי נהנית! :

בהצלחה ושבת שלום!!

אופן ההכנה:

- מחממים תנור ל-180 מעלות.
- מערבבים בקערה גדולה את השמן, הסוכר החום והסוכר הלבן.
- מוסיפים ביצים וניל ומערבבים לתערובת חלקה.
- מוסיפים קמח, קינמון, סודה לשתייה ומלח ומערבבים רק עד שנוצר בצק. מוסיפים את שיבולת השועל, השוקולד, הקוקוס והפקאנים ומערבבים. (לעוגיות יפות במיוחד- מכניסים את הבצק לשעה למקרר לצינון).
- יוצרים כדורים ומסדרים על תבנית מרופדת במרווחים. אפשר להוסיף מעל כקישוט עוד שוקולד צ'יפס או פקאנים.
- אופים 12 דקות או עד שהשוליים יציבים והמרכז מעט רך.

28 עוגיות

- 3/4 כוס שמן
- 1 כוס סוכר חום כהה
- שליש כוס סוכר לבן
- 2 ביצים L
- 3 כפיות תמצית וניל
- 2 ורבע כוסות קמח
- 1.5 כפיות קינמון
- 1 כפית סודה לשתייה
- 1 כפית מלח
- 1 כוס שיבולת שועל מהירה- קוואקר
- 1.5 כוסות שוקולד צ'יפס
- 1 כוס קוקוס טחון (הכי טעים- קוקוס קלוי)
- 3/4 כוס פקאנים קלויים קצוצים