



ברוקיז

המתכון הראשון השבוע הוא הברוקיז!!

ברוקיז (Brookies) הוא שילוב בין Brownies (בראוניז) לבין Cookies (עוגיות שוקולד צ'יפס)

וזוהו שילוב מושלם- כולכן תסכמנה איתי :) ככה, במקום

לבחור בין עוגת בראוניז עסיסית ורכה לבין עוגיות שוקולד צ'יפס פריכות רכות, פשוט מכינים בלילה של בראוניז ובלילה של עוגיות, ומערבבים אותן יחד בתבנית אחת לעוגה שמוגדרת במילה אחת: שלימות. היא לא רק טעימה ונימוחה היא גם קולעת לטעם של כולם. כל אחד מקבל את מה שהוא רוצה וחסל סדר ויכוחים...

בכל אופן, שתהיה לכולנו שנה טובה ומתוקה!! שנה של התגשמות כל הברכות והתפילות כולן!

אופן ההכנה:

• מחממים תנור ל-170 מעלות.

בראוניז:

• ממיסים את השוקולד והשמן בפולסים. מעבירים לקערה ומוסיפים את הסוכר הלבן והחום ומערבבים לתערובת חלקה. מוסיפים ביצים ותמצית וניל וטורפים חזק ליצירת בלילה סמיכה ומבריקה. מוסיפים קקאו, קמח, אבקת אפייה ומלח ומערבבים עד שהבלילה אחידה.

• מוסיפים שוקולד צ'יפס ומערבבים.

לקוקיז:

• מערבבים בקערה שמן, סוכר חום ולבן. מוסיפים ביצים ותמצית וניל וטורפים לאיחוד. מוסיפים קמח, אבקת אפייה ומלח ומערבבים רק עד שהקמח נטמע. מוסיפים שוקולד צ'יפס ומערבבים.

• בתבנית מורחים שליש מתערובת הבראוניז בתחתית התבנית. בעזרת כפות מניחים תוליות אקראיות של בלילת עוגיות ובלילת בראוניז לסירוגין ליצירת מראה שיש. בעזרת סכים מערבבים בעדינות ליצירת מראה שיש יפה.

• אופים 30-35 דקות למרקם רך ואם רוצים מרקם יציב יותר אופים עד 40 דקות. העוגה צריכה להיות יציבה בצדדים ועדין 'רוטטת' קצת במרכז.

• מצננים.

• נשמר היטב בהקפאה.

תבנית 30*20

לשכבת הבראוניז:

• 140 גרם שוקולד מריר

• שליש כוס שמן

• חצי כוס סוכר לבן

• שליש כוס סוכר חום

• 2 ביצים L

• 2 כפיות תמצית וניל

• חצי כפית אבקת אפייה

• 2/3 כוס קמח

• 4 כפות קקאו

• חצי כפית מלח

• 1 כוס שוקולד צ'יפס

לשכבת העוגיות:

• חצי כוס שמן

• חצי כוס סוכר חום

• רבע כוס סוכר לבן

• 2 ביצים L

• 2 כפיות תמצית וניל

• 2 כוסות קמח

• 1 כפית אבקת אפייה

• חצי כפית מלח

• 1 כוס שוקולד צ'יפס