



עוגיות פיסטוק מושלמות!!

העוגיות האלו הן לגמרי משהו אחר... הן מושלמות!!!

אלה עוגיות מפנקות, רכות מבפנים ופריכות בקצוות, עם טעם עמוק של פיסטוק קלוי ושוקולד נמס בפנים.

אם בכלל תחליטו להתפנק, לכנה על שילוב של שוקולד לבן ושוקולד מריר- זה בכלל פינוק ברמה אחרת.

ואם במקרה יש לכן ממרח פיסטוק- תוכלו להמיר 2 כפות קמח ב- 2 כפות ממרח פיסטוק לתוספת טעם עמוק ועשיר.

יש להן איזון מושלם בין מתוק למלוח ואין ספק שהן בליגה של הגדולים מה שנקרא (: בהצלחה ושבת שלום!

אופן ההכנה:

- מחממים תנור ל-175 מעלות.
- מערבבים שמן, סוכר לבן, סוכר חום, ביצים, וניל ומלח עד שהתערובת אחידה.
- מוסיפים את הפיסטוקים הטחונים ומערבבים.
- מוסיפים את הקמח, סודה לשתייה ואבקת האפייה ומערבבים עד לקבלת בצק אחיד.
- מוסיפים שוקולד קצוץ ומערבבים.
- (אפשר לקרר את הבצק במקרר לשעה מה שמשפר את המרקם והגובה).
- יוצרים כדורים גדולים ומניחים על נייר האפייה במרווחים.
- אופים ל-12-10 דקות רק עד שהתחתית מזהיבה והמרכז עדיין רך.
- מצננים ואם רוצים עוד טיפת מליחות, מיד כשהעוגיות יוצאות מהתנור מפזרים מעט מלח גס.

כ-20 עוגיות

- 3/4 כוס שמן
- חצי כוס סוכר לבן
- חצי כוס סוכר חום
- 1 ביצה גדולה + חלמון
- 1 כפית תמצית וניל
- חצי כפית מלח
- 1 3/4 כוס קמח
- חצי כפית אבקת אפייה
- חצי כפית סודה לשתייה
- חצי כוס פיסטוק קלוי, לא מלוח, טחון דק
- 100 גרם שוקולד מריר קצוץ גס
- 50 גרם שוקולד לבן (לא חובה)