

עוגיות שיבולת שועל ושוקולד צ'יפס



רכיבים

- כוסות קמח לבן
- כפיות אבקת אפייה
- 1/4 4/1 כפית סודה לשתייה
- 1/4 4/1 כפית מלח
- גרם מרגרינה מרוככת
- כוס סוכר חום
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- כפית סוכר וניל
- ביצים
- 1/2 2/1 כוסות שיבולת שועל
- שקית שוקולד צ'יפס

הכנה

1. לרכך את המרגרינה במיקסר.
2. להוסיף את שתי סוגי הסוכר ולהמשיך לערבב במיקסר.
3. להוסיף וניל וביצה.
4. לערבב לקמח אבקת אפיה, סודה לשתייה ומלח ולהוסיף לבלילה במיקסר.
5. להוסיף שיבולת שועל ושוקולד צ'יפס (ניתן להמיר את השוקולד צ'יפס בשזיפים חתוכים, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון).
6. לאפות בתנור מחומם מראש לכ-12 דקות ולהוציא מיד, (להקפיד להוציא לפני שזה נשרף).
7. לאבק את העוגיות עם אבקת סוכר כשהן מתקררות קצת.

45 דקות

20 servings 20