

עוגיות שוקולד צ'יפס רכות



רכיבים

- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן
- 3/4 4/3 כוס סוכר חום דחוס
- גרם חמאה רכה
- ביצה
- כפיות תמצית וניל
- כפות מולסה או דבש
- כפית סודה לשתייה
- 1/2 2/1 כפית מלח
- 1/2 2/1 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כוס שוקולד צ'יפס

הכנה

1. מחממים תנור ל-180 מעלות.
2. בקערה גדולה מערבבים יחד את שני סוגי הסוכר.
3. מוסיפים את החמאה הרכה ומקציפים במהירות גבוהה עד שנוצרת תערובת אוורירית ובהירה.
4. מוסיפים את הביצים אחת בכל פעם, תוך כדי הקצפה בין הוספה להוספה.
5. מוסיפים את הוניל והמולסה/ דבש ומערבבים היטב.
6. בקערה נפרדת מערבבים יחד סודה לשתייה, מלח וקמח, ומוסיפים בהדרגה לבלילה המוקצפת. מקפלים בעזרת לקקן.
7. מוסיפים שוקולד צ'יפס ומעבדים את הבצק רק עד שהוא אחיד.
8. בעזרת 2 כפיות או כף גלידה קפיצית מסדרים תלוליות בצק על גבי תבנית תנור מרופדת בנייר אפייה ואופים 8-10 דקות או עד שהחלק העליון של העוגיה מזהיב.
9. מוציאים מהתנור ומשאירים את העוגיות דקות ספורות בטמפרטורת החדר להתייבבות.
10. מעבירים את העוגיות החמימות לרשת צינן וממתינים להצטננות מוחלטת.

25 דקות

25 servings 25