

עוגיות שוקולד צ'יפס ושקדים
גרוסים

רכיבים

- גרם אבקת סוכר
- גרם חמאה
- ביצה
- חלמון
- כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג אסם
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל עם פצפוצי שוקולד
- כפות שקדים גרוסים
- קורט קליפת תפוז

הכנה

1. מערבלים אבקת סוכר וחמאה עד אחידות.
2. מוסיפים ביצה וחלמון ומערבלים במשך חצי דקה.
3. מוסיפים במהירות איטית קמח תופח, אבקת אינסטנט פודינג וניל עם פצפוצי שוקולד, שקדים גרוסים וגרידת תפוז ומערבלים עד אחידות.
4. יוצרים מן הבצק שני גלילים בקוטר 3.5 עד 4 ס"מ ומקפאים ל-120 דקות.
5. מחממים את התנור ל-170 מעלות.
6. מוציאים מן המקפיא ופורסים לעוגיות בעובי של חצי ס"מ, ומסדרים על גבי תבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה במרווחים של שני ס"מ אחת מן השנייה.
7. אופים כ- 12-13 דקות.
8. מצננים ואורזים בכלי אטום.

30 דקות ⌚

24 servings 24 ⊕