

עוגיות שוקולד צ'יפס הכי, הכי טעימות



רכיבים

- גרם חמאה מומסת
- ביצה
- גרם סוכר חום
- גרם סוכר לבן
- גרם קמח תופח אסם 1 ק"ג
- 1/4 4/1 כפית מלח
- גרם שוקולד לבן (אפשר להגדיל את הכמות ולהשתמש ב - 100 גרם)
- גרם שוקולד חלב
- גרם שוקולד צ'יפס

הכנה

1. מערבבים יחד את כל החומרים - חמאה, ביצה, סוכר חום, סוכר לבן, קמח ומלח לבצק רך. מוסיפים את השוקולדים ומערבבים עד להטמעתם.
2. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
3. בעזרת סקופ (כף גלידה) מסדרים על תבנית כדורים במרחקים די גדולים, העוגיות מתפשטות באפייה.
4. אופים כ- 8-10 דקות.
5. מצננים ושומרים בקופסה אטומה.

30 דקות

30 servings 30