בישולים

עוגיות טחינה נימוחות בציפוי שוקולד מ-5 רכיבים בלבד!

רכיבים

- גרם קמח תופח אסם 1 ק"ג (3 כוסות פחות 2 כפות)
- גרם חמאה בטמפרטורת החדר
- גרם סוכר לבן (1 כוס)
- גרם טחינה
- גרם שוקולד מריר

הכנה

1. מחממים תנור ל-180 מעלות.
2. מערבבים במיקסר עם וו גיטרה את החמאה והסוכר כ-3 דקות, על מהירות בינונית.
3. מוסיפים את הטחינה הגולמית, ומערבבים במהירות בינונית.
4. כשכל הטחינה נטמעת, מוסיפים את הקמח עד שהבצק הומוגני.
5. יוצרים כדורים קטנים בגודל שזיף קטן, מסדרים בתבנית עם נייר אפייה במרווחים של 1 ס"מ.
6. אופים 15 דקות.
7. מקררים את העוגיות לטמפרטורת החדר.
8. ממיסים שוקולד מריר בבן מרי או במיקרוגל.
9. טובלים חצי עוגייה בשוקולד, ומניחים על נייר אפייה עד שהשוקולד מתגבש.
10. שומרים בכלי אטום. בתיאבון!

25 דקות

40 servings 40