

עוגיות שוקולד צ'יפס עם אגוזי פקאן



רכיבים

- גרם חמאה
- כפות סוכר לבן
- כפות סוכר חום
- 1/4 4/1 כפית מלח
- ביצה
- כפית תמצית וניל
- כוס קמח לבן (125 גרם)
- 1/2 2/1 כפית סודה לשתייה
- כוס שוקולד צ'יפס
- 1/2 2/1 כוס אגוז פקאן קצוצים (אם רוצים)

הכנה

1. מחממים את התנור לחום בינוני (175 מעלות). מרפדים תבנית בנייר אפייה.
2. שמים בקערת המערבל את החמאה, שני סוגי הסוכר, המלח, הביצה ותמצית הווניל. מקציפים במהירות גבוהה כשתי דקות, עד שהבלילה מבהירה במקצת.
3. מערבבים בקערה נפרדת את הקמח והסודה לשתייה. מוסיפים לבלילה ומערבלים במהירות נמוכה, עד שנוצרת עיסה אחידה. מוסיפים את השוקולד צ'יפס והאגוזים ומערבבים קלות בכף עץ, כדי לפזר אותם בעיסה. מכסים את הקערה בניילון נצמד ומאחסנים במקרר כשעה.
4. יוצרים מהבצק הקר כדורים בקוטר כ-2 ס"מ ומסדרים אותם בתבנית, במרווחים של כ-4 ס"מ זה מזה. מאחסנים את התבנית כעשר דקות במקפיא.
5. מעבירים את התבנית ישירות לתנור ואופים בין 10 ל-20 דק', רק עד שהעוגיות מזהיבות בשוליהן (לא יותר, כדי שלא יתקשו).
6. מצננים כחמש דקות בטמפרטורת החדר ומעבירים לכלי אחסון אטום. העוגיות נשמרות כשבוע במקום קריר ויבש.

50 דקות ⌚

6 servings 6 🍴