

עוגיות שוקולד ללא קמח



רכיבים

- גרם שוקולד מריר משובח, שבור לקוביות
- כוס שקדים מולבנים (סה"כ 100 גרם)
- 2/3 3/2 כוס סוכר לבן
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)

הכנה

1. מחממים תנור לחום בינוני-נמוך (160 מעלות צלזיוס).
2. ממיסים את השוקולד בקערה מעל לסיר עם אדים (באן מרי). מסירים מהאש, ומצננים כשלוש דקות עד שהתערובת פושרת.
3. שמים בקערת מעבד מזון את השקדים עם 2 כפות סוכר, וטוחנים לאבקה (מפסיקים לעבד לפני שהשקדים נעשים שומניים).
4. מוסיפים לתוך הקערה את החלבונים והסוכר שנשאר לסירוגין בפעמיים, ומעבדים היטב לאחר כל תוספת, עד שמתקבלת תערובת חלקה.
5. מעבירים את התערובת לקערה בינונית, ומקפלים בהדרגה פנימה את השוקולד המומס.
6. מעבירים את התערובת לשקית זילוף עם פייה חלקה בקוטר 1 ס"מ. מזלפים עיגולים בקוטר כשניים וחצי ס"מ לתבניות מרופדת בנייר אפייה, במרווחים של כ-3 ס"מ.
7. אופים כ-15-10 דקות עד שהעוגיות יציבות למגע, והן רכות במרכז (אופים בכל פעם תבנית אחת בלבד). מוציאים, מיד מסירים את העוגיות מהתבנית, ומעבירים לצינון על רשת. לאחר הצינון, מאחסנים בקופסה אטומה. בתיאבון!

60 דקות

12 servings 12