



רכיבים

- ביצה
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן
- 3/4 4/3 כוס סוכר חום כהה רגיל, לא דמררה
- 3/4 4/3 כוס שמן זית
- כפית תמצית וניל
- 1/2 2/1 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- 3/4 4/3 כפית סודה לשתייה
- כפית מלח
- חבילה שוקולד מריר קצוץ

הכנה

1. מחממים את התנור ל-180 מעלות.
2. משמנים או מרפדים בנייר אפייה את תבנית התנור.
3. שמים בקערה את הביצים ואת 2 סוגי הסוכר וטורפים (אפשר במיקסר או ידנית, עם כף גדולה).
4. מוסיפים את השמן ואת הוויניל ומערבבים עד שהתערובת אחידה לגמרי (זה ייראה שמנוני ולא יפה בהתחלה אבל אל דאגה, התערובת תתאחד).
5. מוסיפים את שאר המרכיבים, למעט השוקולד ומערבבים רק עד שהתערובת אחידה.
6. מוסיפים את השוקולד הקצוץ ומקפלים ידנית לתוך התערובת (התערובת תהיה די סמיכה ועלולה להעמיס על המיקסר), עד פיזור אחיד. *לעוגיות חלביות ניתן להמיר את השוקולד המריר לשוקולד חלב או לבן. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.
7. בשלב זה יש לכם שלוש אופציות: לאפות מיד, לקרר במקרר כשעה כדי שתוכלו ליצור כדורים אחידים ואסתטיים, או לתרגל דחיית סיפוקים ולהכניס את הבצק למקפיא עטוף היטב (אפשר גם לחלק את הבצק ולשלב בין האופציות השונות).
8. יוצרים כ-40 כדורי בצק בידיים (אם הבצק קורר) או גושישי בצק עם כף (אם הבצק בטמפרטורת החדר) ומניחים בתבנית במרווחים של 2 ס"מ לפחות. אין צורך לשטח את הבצק, הוא ישתטח בזמן האפייה.
9. אופים כ-8 דקות, עד שהעוגיות זהובות.

23 דקות

8 servings 8