עוגיות בראוניז שוקולד ואגוזים

בישולים

רכיבים

- גרם שוקולד מריר
- גרם שוקולד חלב
- גרם חמאה
- גרם נס קפה
- 1/2 1/2 כוס חלב
- ביצה (מספר 1)
- 3/4 3/4 כוס סוכר לבן
- 3/4 3/4 כוס קמח תופח אסם 1 ק"ג
- גרם אגוזי מלך קצוצים

הכנה

1. ממיסים שוקולד מריר, חלב וחמאה על "באן מארי" (קערה מעל סיר עם מים רותחים) ומוסיפים את אבקת הנס קפה.
2. מקציפים את הביצים והסוכר למשך כ-5 דקות במהירות בינונית עד גבוהה. מורידים את מהירות המיקסר לאיטית.
3. תוך כדי הקצפה איטית, מוסיפים את תערובת השוקולד מהבן מארי ולבסוף את הקמח. ממשיכים לערבל עד קבלת גוון אחיד.
4. יוצקים לתבנית אפייה המרופדת בנייר אפייה ומפזרים מעל 100 גרם אגוזי מלך קצוצים.
5. אופים ב-170 מעלות עד 40 דקות.
6. בגמר האפיה, מקררים מחוץ לתנור ועוטפים בניילון נצמד למשך מספר שעות.
7. כשרוצים לחתוך, מכניסים למקפיא ל-10 דקות ופורסים לקוביות.

70 דקות

6 servings 6