



רכיבים

- 1/2 2/1 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- 1/4 4/1 כוס קקאו
- 1/2 2/1 כפית סודה לשתייה
- 1/2 2/1 כפית מלח
- ביצה
- חלמון
- כוס סוכר לבן
- שקיות סוכר וניל
- כפות ליקר שאוהבים
- כוס שקדים קלופים וטחונים
- כוס שקדים
- כוס שוקולד צ'יפס

הכנה

1. מחממים תנור ל-180 מעלות.
2. מנפים יחד בקערה קמח תופח, קקאו, אבקת סודה לשתייה ומלח.
3. טורפים ביצים וחלמונים בקערה נפרדת, עם שני סוגי הסוכר במשך דקה שתיים, עד שהתערובת מבהירה מעט וגרגירי הסוכר קטנים. מוסיפים ליקר תוך כדי טריפה.
4. יוצרים גומה בחומרים היבשים, ויוצקים פנימה את תערובת הביצים. מערבבים רק עד לקבלת בצק אחיד. לקראת סוף הערבוב, מוסיפים אגוזים, שקדים ושוקולד צ'יפס (ניתן להמיר את השוקולד צ'יפס ב-200 גרם שוקולד קצוץ. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון).
5. יוצרים מהבצק שתי כיכרות בידיים רטובות, ומניחים באופן מרווח על תבנית מרופדת בנייר אפייה. אופים 35 דקות, עד שהכיכרות יציבות למגע (אם הן משחימות מאוד במהלך האפייה, מורידים את החום ל-170 מעלות, או מכסים באופן רופף ביריעת רדיד אלומיניום). מצננים.
6. מורידים את חום התנור ל-150 מעלות.
7. פורסים את הכיכרות בעזרת סכין לחם לפרוסות בעובי חצי ס"מ. משכיבים את הפרוסות על רשת ומייבשים בתנור במשך 30 דקות, עד שהן יבשות למגע. מצננים לחלוטין ומגישים עם כוס קפה ליד. בתיאבון!

90 דקות

8 servings 8