

## עוגיית שוקולד צ'יפס ענקית במחבת

### מרכיבים

100 גרם חמאה לא מלוחה  
1/2 כוס סוכר לבן  
1/2 כוס סוכר חום  
כפית תמצית וניל  
ביצה אחת  
כוס וחצי קמח  
1/2 כפית סודה לשתייה  
1/4 כפית מלח  
100 גרם שוקולד קצוץ או שוקולד צ'יפס

### הכנה

מחממים תנור ל-180°.

ממיסים את המחאה במחבת. כשהחמאה נמסה כמעט לחלוטין מוסיפים את שני סוגי הסוכר וכפית תמצית וניל. מערבבים היטב עד שהסוכר נמס לחלוטין. מסירים מאש ומניחים לתערובת להתקרר כחמש דקות.

שופרים ביצה לתוך המחבת ומערבבים אותה היטב לתוך התערובת.

מוסיפים קמח, סודה לשתייה ומלח ומערבבים רק עד שהקמח נטמע בתערובת.

מוסיפים את השוקולד הקצוץ ומערבבים מעט.

אופים כחמש-עשרה דקות.