

אוכל זה טעים

המזון המזין והמאריך

עוגיות שוקו שוקו ממש סקנדל

מצרכים

220 גרם שוקולד מריר
60 גרם חמאה
שני-שליש כוס קמח (כ-90 גרם)
חצי כפית אבקת אפייה
רבע כפית מלח
שתי ביצים גדולות
רבע כוס (60 גרם) סוכר חום דחוס או רבע כוס וכף של סוכר חום בהיר (60 גרם)
כפית תמצית וניל
200 גרם שוקולד צ'יפס (שני שלישי חבילה, אפשר להתפרע ולשים את כולה)

הכנה

מחממים תנור ל-180°.

ממיסים את השוקולד והחמאה על סיר כפול, או במיקרוגל.

בקערה נפרדת מנפים יחדיו את החומרים היבשים – הקמח, אבקת האפייה והמלח. בקערת המיקסר מקציפים את הביצים, הסוכר ותמצית הוניל עד לקבלת עיסה תפוחה. לעיסה מוסיפים את השוקולד המומס, ואת תערובת החומרים היבשים. כדאי להכניס את החומרים היבשים בכמה נגלות כדי שלא יעשו בלאגן מסביב. זהירות לא לעבד יותר מדי כדי שהעוגיות לא יצאו קשות. מוסיפים את פתיתי השוקולד צ'יפס ומערבבים כך שיהיו מפוזרים היטב בתערובת.

בעזרת כפית מסדרים את העוגיות על תבנית האפייה. אפשר לעצב עוגיות גדולות יותר עם כף, אבל לדעתנו הן יוצאות בגודל מושלם אם משתמשים בכפית. שימו לב שאתם משאירים מספיק מרווח בין העוגיות, כי הן מתפשטות בתנור. אופים 10 עד 12 דקות. העוגיות עדיין צריכות להיות יחסית רכות במרכזן לאחר הזמן הזה. מצננים ומשתדלים לא לאכול הכל בבת אחת.