

אוכל זה טעים

המזיק למזון צמיח

עוגיות שוקולד בצורת כוכבים

מרכיבים

כוס וחצי קמח
חצי כוס ועוד שתי כפות קקאו (לא ממותק)
שמינית כפית מלח
רבע כפית קינמון טחון
150 גרם חמאה בטמפרטורת החדר
כוס וחצי אבקת סוכר (180 גרם) [או שניתן פשוט לשים 2 שקיות של 100 גרם כל אחת ולסגור עניין]
ביצה גדולה טרופה
חצי כפית תמצית וניל
סוכריות צבעוניות לקישוט

הכנה

מנפים ביחד קמח, קקאו, מלח וקינמון ומניחים בצד.
בקערת מיקסר עם וו גיטרה, מערבלים את החמאה הרכה ואבקת הסוכר בערך שלוש דקות, עד שמתקבלת תערובות לבנה ואוורירית.
מוסיפים את הוניל והביצה הטרופה וממשיכים לערבול.
מורידים את מהירות המיקסר למהירות הנמוכה ומוסיפים בהדרגה את החומרים היבשים ממשיכים לערבול עד שהחומרים היבשים נטמעים בתערובת, ולא מעבר לכך.
עוטפים את הבצק בניילון נצמד ומניחים במקרר לפחות לשעה.
כשהבצק קר, מרדדים אותו על משטח מקומח קלות או בין שני ניירות אפיה, עד שהוא דק מספיק, משהו כמו שליש סנטימטר. בשלב הזה חייבים לצנן מחדש את הבצק כדי שנוכל לקרוץ ממנו צורות בצורה נוחה כשמנסים לקרוץ צורות מבצק שהתחמם, הן נוטות להמרח ולאבד את הצורה, לכן חשוב לעבוד עם בצק קר.
כדי לקרר את הבצק, הכי נוח לקחת את נייר האפיה עם הבצק המרודד, להניח בתבנית ולהכניס למקפיא לרבע שעה. אם רידדתם על משטח מקומח, פשוט תניחו את הבצק על תבנית עם נייר אפיה ותכניסו למקפיא.

מתכון מהבלוג "אוכל זה טעים" – <http://www.zetaim.com>

רשיון שימוש ייחוס-שימוש לא מסחרי 2.5 ישראל by-nc-sa

מחממים את התנור ל-180°. בזמן שהוא מתחמם מוציאים מהמקפיא את הבצק וקורצים ממנו כוכבים (או כל צורה אחרת שמתחשק לכם). את שאריות הבצק אוספים, מרדדים ומצננים מחדש.

את העוגיות הקרוצות מניחים בתבנית מרופדת בנייר אפייה, מפזרים עליהן סוכריות צבעוניות ומחזירים לעוד רבע שעה במקפיא. הצינון הזה עוזר לעוגיות לשמור על הצורה שלהן במהלך האפייה ובמיוחד מונע מהן להתפשט בתבנית. כמו שמרתה תמיד אומרת: תכינו את זה קר, תאפו את זה חם.

אופים את העוגיות כשמונה דקות, מצננים היטב על רשת ומגישים בגאווה עם זר פרחים לראש.