

אוכל זה טעים

המזון המזין והמאוזן

עוגיות פיצוצי שוקולד

מצרכים (לכמות של 60-70 עוגיות)

225 גרם שוקולד מריר (שתיים ורבע חבילות)
כוס ורבע קמח
חצי כוס אבקת קקאו
2 כפיות אבקת אפיה
רבע כפית מלח
100 גרם חמאה רכה
כוס וחצי של סוכר חום בהיר (אפשר גם לערבב עם סוג סוכר לבן)
2 ביצים גדולות
כפית תמצית וניל
שליש כוס חלב
כמאה גרם סוכר לגלגול העוגיות
100 גרם (שקית) של אבקת סוכר לגלגול העוגיות

הכנה

ממיסים את השוקולד בקערה מעל מים רותחים או במיקרוגל. כשאין גושים נותנים לו להתקרר. מנפים קמח, אבקת קקאו ואבקת אפיה ומערבבים עם מלח (אפשר גם לערבב היטב את הקמח במטרפה במקום לנפות).

במיקסר עם וו גיטרה מערבבים את המחאה והסוכר החום במשך 2-3 דקות עד שהתערובת תפוחה ובהירה. מוסיפים את הביצים ותמצית הוניל, מערבבים היטב ומוסיפים את השוקולד. חשוב להוסיף את השוקולד כשהוא לא מאוד חם ותוך כדי ערבוב על מנת שהחום שלו לא יבשל את הביצים.

כשהתערובת אחידה מוסיפים את תערובת הקמח והחלב בשתי נגלות: חצי מהקמח וחצי מהחלב בכל פעם. מערבבים היטב לקבלת בצק שוקולדי רך. מחלקים את הבצק לשלושה או ארבעה חלקים אותם עוטפים בניילון נצמד ושומרים במקרר לפחות לשעתיים.

מהבצק הקר קורצים כדורים קטנים שאותם מגלגלים קודם כל בסוכר הרגיל ואז באבקת הסוכר. מניחים את הכדורים בתבנית על נייר אפיה ומשאירים רווח של כשני סנטימטר בין כדור לכדור. מכניסים את התבנית לתנור שחומם מראש ל-180° ואופים במשך עשר דקות. בתנור העוגיות יתפחו מאוד ויקבלו צורה סדורה. לאחר עשר דקות מוציאים את העוגיות ונותנים להן להצטנן על רשת. העוגיות יאבדו מנפחן ויקבלו צורה שטוחה ועגולה.