

אוכל זה טעים

המזון המזין והמאוזן

בישקוטי שוקולד פיסטוק

מרכיבים

2 כוסות קמח
חצי כוס קקאו
כפית אבקת אפיה
רבע כפית מלח
90 גרם חמאה בטמפ' החדר
כוס סוכר
2 ביצים
כוס פיסטוקים קלופים [לא מומלחים]
חצי כוס שוקולד-צ'יפס

הכנה

מחממים תנור ל- 180° .
מערבבים בקערה את הקמח, קקאו, אבקת האפיה והמלח.
בקערה נפרדת או בקערת המיקסר (עם וו גיטרה) טורפים חמאה וסוכר עד להקרמה. מוסיפים את הביצים וטורפים עד שהתערבות אחידה ותפוחה קצת. מוסיפים לבלילה את תערובת הקמח וממשיכים לטרוף עד שמתגבש בצק. מוסיפים את הפיסטוקים ואת השוקולד-צ'יפס ומערבבים רק עד לפיזור אחיד בבצק.
מעבירים את הבצק לתבנית מרופדת בנייר אפיה ומעצבים לכיכר. הגודל של הכיכר כמובן, תלוי בכם. קחו בחשבון שהכיכר משתטחת באפייה, אז אם אתם רוצים בישקוטים קטנים וחתיכיים עצבו כיכר מאוד צרה ואם אתם מעדיפים גדולים ורחבים, עצבו את הכיכר בהתאם. אופים כ-25 דקות עד שהכיכר מתקשה במקצת אבל עדיין יחסית רכה מבפנים.
מוציאים מהתנור ומורידים את הטמפרטורה ל- 150° . ממתינים חמש דקות שהבצק יתקרר ומתחילים לפרוס. ניסינו להשתמש בסכין לחם לפריסת הכיכר, אבל הפרוסות התפוררו לנו, לכן עברנו לסכין גדולה וחדה. שוב, גודל הפרוסות תלוי בכם. בהתחלה פרסנו לפי המתכון המקורי לפרוסות בעובי של 2.5 ס"מ, אך לטעמנו הבישקוטי יצאו עבים מדי.

מניחים את הבישקוטי הפרוסים בתבנית ואופים כעשר דקות עד שהם מתייבשים.

כדאי לקרר על רשת.