

אוכל זה טעים

בלזק למאוז'ע'י אכח

עוגיות חמאת בוטנים ושוקולד

מרכיבים

1 3/4 כוסות קמח
2 כפיות אבקת אפיה
כפית מלח
200 גרם חמאה רכה
כוס סוכר לבן
כוס סוכר חום
2 ביצים גדולות
כפית תמצית וניל
כוס חמאת בוטנים חלקה
200 גרם שוקולד חלב

הכנה

מנפים יחד את הקמח, אבקת האפיה והמלח בקערה.

בקערת מיקסר, מקרימים את החמאה עם שני סוגי הסוכר את שמתקבלת תערובת טעימה ואוורירית. מוסיפים את הביצים, אחת בכל פעם, ומערבבים עד שהן נטמעות בתערובת. מוסיפים את הוניל וחמאת הבוטנים וממשיכים לערבב עד שהתערובת אחידה.

מוסיפים כמחצית מכמות תערובת הקמח ומערבבים מספר שניות עד שהקמח נטמע כמעט כולו בתערובת. מוסיפים את יתרת הקמח ומערבבים שוב עד שכל הקמח נטמע בתערובת.

קוצצים את השוקולד. מוסיפים את השוקולד לתערובת הבצק ומערבבים מעט כדי שהפיזור יהיה אחיד. מכסים את הקערה ומכניסים למקרר לשלוש שעות לפחות.

כשהתערובת קרה מחממים תנור ל-190°.

יוצרים מתערובת הבצק כדורים בערך בגודל של כדור גולף. מניחים את הכדורים בתבנית מרופדת בנייר אפייה. העוגיות מתפשטות במהלך האפייה אז הקפידו להניח אותן במרווחים של כחמישה ס"מ זו מזו.

אופים 10-12 דקות. באמצע האפיה כדאי לסובב את התבנית כדי לקבל אפיה אחידה. מוציאים את העוגיות כאשר הן מתחילות להזהיב. נותנים לעוגיות להתקרר כמה דקות על התבנית ומעבירים להמשך התקררות על רשת (או שאוכלים אותן ככה, כי הן ממש טעימות כשהן חמות והשוקולד עוד נמס...)

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

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