

הכמויות מיועדות להכנת 20 עוגיות.

רכיבים:

200 גרם שוקולד מריר איכותי
 30 גרם חמאה או מרגרינה
 2 ביצים בגודל L
 150 גרם (3/4 כוס) סוכר
 40 גרם (4-5 כפות שטוחות) קורנפלור
 1/2 כפית אבקת אפייה
 120 גרם (1 1/4) אגוזי מלך טבעיים, קצוצים דק-בינוני
 120 גרם (1 כוס) שוקולד צ'יפס

אופן ההכנה:

1. מחממים בסיר גדול מים. לוקחים קערת מתכת גדולה (שתכנת לסיר אך לא תגע במים).
2. בקערת המתכת ממסים את השוקולד, מערבבים היטב עד לקבלת קרם חלק. מסירים מהאש, מצננים במשך 5-10 דקות.
3. מחממים תנור ל-175 מעלות ומכינים תבנית תנור מרופדת בנייר אפייה.
4. מקציפים ביצים וסוכר, כ-3 דקות, עד לקבלת תערובת תפוחה קלות.
5. מוסיפים את השוקולד המומס ומערבבים. מוסיפים תוך כדי ערבוב עדין, בעזרת מרית, קורנפלור ואבקת אפייה. מערבבים עד להטמעות בעיטה. מוסיפים אגוזים קצוצים ומערבבים. מוסיפים שוקולד צ'יפס ומערבבים.
6. בעזרת כף, מזלפים את התערובת על נייר האפייה בתבנית, ככף גדושה מהעיסה עבור כל עוגיה. אין צורך לעצב את צורת העוגיה, כיוון שהן משתטחות במהלך האפייה. מכניסים לתנור ואופים במשך 8 דקות בדיוק. אין צורך לבדוק את העוגיה: היא מתקשה כעבור צינון בן חצי שעה לפחות בתבנית. לא מומלץ

לנסות להזיז את העוגיות מהתבנית לפני תום חצי שעת צינון.