

הכמויות מיועדות להכנת 20 עוגיות גדולות.

רכיבים:

לבצק:

3 ביצים, בטמפ' החדר

$\frac{3}{4}$ כוס סוכר

300 גרם שוקולד מריר

100 גרם חמאה

5 כפות קמח

¼ כפית אבקת אפייה

½ כפית מלח

לקישוט:

100 גרם שוקולד לבן, קצוץ גס

אופן ההכנה:

1. במיקסר מקציפים את הביצים והסוכר במהירות גבוהה במשך כ - 5-7 דקות, עד לקבלת תערובת בהירה וסמיכה.

2. בינתיים ממיסים שוקולד מריר וחמאה. מקפלים את השוקולד לקצף הביצים (התערובת המתקבלת בסעיף 1).

3. מוסיפים את הקמח, אבקת האפייה והמלח ומערבבים לתערובת חלקה, מבריקה ונוזלית (יחסית).

4. מערבבים פנימה רק מחצית מהשוקולדים הקצוצים לקישוט.

5. בעזרת כף גלידה קפיצית מניחים שלוליות מהתערובת באופן מרווח על תבנית מרופדת בנייר אפייה. מפזרים מלמעלה את יתרת השוקולדים לקישוט.

6. מחממים תנור ל-180 מעלות.

7. אופים כ-15 דקות בלבד, עד שהעוגיות סדוקות מעט.

8. מניחים לעוגיות להצטנן לחלוטין ולהתייבב (הן מתפרקות כשהן חמות). מוציאים מתבנית האפייה בעזרת פלטה או תרוד ומגישים.