

רכיבים:

50 מ"ל ברנדי

50 גרם צימוקים

125 גרם חמאה (חבילה קטנה + רבע)

$\frac{1}{4}$ כוס סוכר חום

$\frac{1}{2}$ כוס סוכר לבן

50 מ"ל דבש

1 ביצה

100 גרם אגוזי מלך, קצוצים דק

100 גרם שוקולד לבן, קצוץ

200 גרם שוקולד מריר, קצוץ

1 כוס קמח תופח

אופן ההכנה:

1. משרים את הצימוקים בברנדי במשך לילה שלם.

2. מסננים ושמים את הצימוקים בצד.

3. לקערת מעבד המזון מכניסים את הסוכר החום והלבן, את החמאה והדבש. מוסיפים ביצה ומקציפים במשך דקה.

4. מוסיפים לתערובת את הצימוקים, אגוזי המלך הקצוצים, השוקולד הלבן והמריר ואת הקמח. מערבלים היטב, עד שמתקבלת תערובת אחידה ויציבה.

5. מרפדים הנייר אפייה את התבנית ומשמנים אותו.

6. בעזרת כף, מעבירים מהתערובת ומניחים בתבנית. (מכיוון שמדובר בקמח תופח, מומלץ לסדר את העוגיות במרווח של 5 ס"מ אחת מהשנייה).

7. מרטיבים את הידיים ומשטחים מעט את גובה העוגיות שבתבנית.

8. מחממים את תנור האפייה לחום בינוני (180 מעלות) ואופים במשך 15 דקות, עד ששולי העוגיות משחים.

מוציאים מהתנור, מצננים מעט ומגישים.