



**רכיבים:**

350 גרם שוקולד מריר

50 גרם חמאה

3 ביצים

1/2 כוס סוכר

3 כפות חלב

3/4 כוס קמח

1 כפית אבקת אפייה

100 גרם שקדים טחונים

קליפה מגורדת של שני תפוזים

לציפוי: סוכר ואבקת סוכר

### אופן ההכנה:

1. בסיר בינוני מרתיחים מים. מניחים מעל לסיר המים הרותחים סיר נוסף בגודל זהה ובתוכו את השוקולד והחמאה. (הרעיון הוא שאדי המים הרותחים ימיסו את החמאה והשוקולד).

2. מכניסים לקערת המערבל את הביצים והסוכר ומערבלים במשך 5 דקות. לאחר מכן מוסיפים את השוקולד המומס ואת החלב וממשיכים בערבול איטי עד לרמת תערובת אחידה וחלקה.

3. מוסיפים את הקמח, אבקת האפייה והשקדים ומערבבים בתנועות קיפול.

4. מעבירים את הבליילה למקרר לצורך התייצבות לפחות לארבע שעות.

5. לאחר 4 שעות מוציאים את התערובת, מגלגלים עיגולים קטנים, טובלים כל עיגול בסוכר ואבקת סוכר ומניחים במרווחים גדולים (העוגיות מתרחבות ומשטחות באפייה) על גבי תבנית מרופדת בנייר אפייה.

6. אופים בחום בינוני (180°) במשך 7 - 8 דקות. חשוב מאוד לשים לב שהעוגיות לא ייאפו יתר על המידה שלא ייצאו קשות.