



רכיבים:

170 גרם חמאה רכה
1¼ כוסות סוכר
כפית תמצית וניל
2 ביצים
2 כוסות קמח תופח
½ כפית מלח
250 גרם שוקולד ציפס

אופן ההכנה:

1. לערבב חמאה, סוכר ותמצית וניל.
2. להוסיף ביצים - אחת אחת.
3. לאחר שהתערובת אחידה להוסיף קמח ומלח ולערבב.
4. להוסיף שוקולד צ'יפס.
5. לקרר כשעה במקרר.
6. ליצור כדורים קטנים ולהניח על תבנית עם ניר אפיה.
7. לאפות רבע שעה עד שהעוגיות משחימות בחום של 180 מעלות