



רכיבים:

50 גר' צימוקים

50 מ"ל ברנדי

125 גר' חמאה

1/4 כוס סוכר חום

1/2 כוס סוכר לבן

50 מ"ל דבש

1 ביצה

100 גר' אגוזי מלך קצוצים

100 גר' שוקולד לבן קצוץ

200 גר' שוקולד מריר קצוץ

1 כוס קמח תופח

אופן ההכנה:

1. בקערית מניחים צימוקים, יוצקים ברנדי ומשרים ללילה. מסננים היטב את הצימוקים.

2. במעבד מזון טוחנים חמאה, סוכר חום, סוכר לבן ודבש. מוסיפים ביצה ומקציפים כ- 1 דקות. מוסיפים את הצימוקים, אגוזי מלך, שוקולד לבן, שוקולד מריר, קמח וטוחנים עד לקבלת תערובת אחידה.

3. בתבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה משומנת ומקומחת יוצרים ע"י כף עוגיות. מניחים עוגיות במרווח של 5 ס"מ אחת מהשנייה, ביד רטובה משטיחים מעט את העוגיות. אופים בתנור שחומם מראש ל- 180 מעלות כ- 15 דקות עד השחמת השוליים, מצננים ומגישים.