

עלות משוערת:
23 שקלים

עבודה נטו:
15 דקות

ספיישל בצק אלים: מדריך עוגיות שוקולד צ'יפס

כפית אבקת סודה לשתייה
כפית מלח (כן!)
2 ורבע כוסות קמח לבן
2 כוסות שוקולד צ'יפס (אפשר גם
לבן, אפשר להחליף חלק מהכמות
בצימוקים, אגוזים, פקאנים, מה
שבא)

225 גרם חמאה (חבילה גדולה +
שמינית חבילה)
1.5 כוסות סוכר לבן (או 3/4 כוס סוכר
לבן ו- 3/4 כוס סוכר חום דביק - לא
דמררה)
2 ביצים גדולות
כפית תמצית וניל

מוסיפים פנימה את הביצים ואת תמצית
הוניל וממשיכים להקציף עד שהתערובת
אחידה ויחסית צמיגית. וודאו שערבבתם
היטב, כדי לצמצם את ערבוב הקמח.

2

מרככים את החמאה בטמפ' החדר לחצי
שעה או במיקרו. מערבבים את החמאה
ואת הסוכר בקערה ומקציפים 2 דקות עד
שהתערובת תפוחה, בהירה ואוורירית.

1

מניחים כדורים מרווחים על תבנית
האפייה באמצעות שתי כפיות. אופים ב -
180 מעלות כ-7-8 דקות לעוגיות רכות ו-
9-10 דקות לעוגיות קריספיות.

4

מנפים פנימה את הקמח, הסודה
לשתייה, והמלח בשתי נגלות. מערבבים
בתנועות ארוכות ויעילות. מוסיפים את
השוקולד צ'יפס. לא לערבב יותר מידי.

3

