

עוגיות השלום העולמי - פייר הרמה

25 יחידות

החומרים:

- 1 1/4 כוסות (175 גר') קמח
- 1/3 כוס (30 גר') אבקת קקאו משובח
- 1/2 כפית אבקת אפייה
- 160 גר' חמאה רכה, בטמפ' החדר
- 2/3 כוס (120 גר') סוכר חום בהיר
- 1/4 כוס (50 גר') סוכר
- 1/2 כפית מלח. פלור-דה-סל או מעט פחיות מכפית למלח רגיל
- 1 כפית תמצית וניל
- 150 גר' שוקולד מריר 70% קצוץ לחתיכות קטנות

אופן ההכנה:

- מנפים ביחד קמח, קקאו ואבקת אפייה.
- מערבבים חמאה במיקסר עם וו גיטרה עד לקבלת קרם חלק.
- מוסיפים לחמאה את שני סוגי הסוכר ומקציפים (קרמאז'), מוסיפים תמצית וניל ומלח ומקציפים.
- מנמיכים את מהירות המיקסר ומוסיפים את תערובת הקמח, קקאו ואבקת האפייה. מערבבים רק עד לקבלת גושי בצק.
- מוסיפים שוקולד קצוץ ומערבבים עד לקבלת בצק קרוב לאחיד. מומלץ לערבב כמה שפחות.
- אוספים את הבצק לגוש אחיד, מחלקים לשני חלקים ויוצרים מכל חלק גליל. מומלץ שקוטר הגליל יהיה 3.5-4 ס"מ.
- עוטפים בניילון נצמד ומכניסים למקרר לשעה לפחות.
- מחממים תנור ל 170 מעלות וחותכים את גלילי העוגיות לדסקיות ברוחב 1 ס"מ, אם הן מתפרקות מצמידים בחזרה עם הידיים.
- מניחים על תבנית מרופדת בנייר אפייה, יש להקפיד על מרווח בין העוגיות משום שהן מתרחבות.
- אופים כ 12 דקות (תלוי בתנור). העוגיות תראנה לכם לא אפיות מספיק, אבל זה בסדר, הן מתקררות ומתקשות.

צילום וסטיילינג : שושי סירקיס

© כל הזכויות שמורות לברוכי קופטייל.

ניתן להשיג עוד מתכונים באתר:

www.bbruchy.com