



Bruchy kauftheil
ברוכי קופטייל



עוגיות אמסטרדם - שחיתות!

מצרכים:

- כוס ורבע (175 גרם) קמח
- 1/4 כוס (35 גרם) אבקת קקאו איכותי (ניתן להשיג כאן)
- 1/2 כפית סודה לשתייה
- 3/4 כפית מלח (ממליצה למדוד עם כפיות מדידה לקבלת כמות מדויקת)
- 120 גרם חמאה חומה/רגילה רכה בטמפרטורת החדר (הכמות המקורית של החמאה לפני שמבשלים אותה היא 155 גר')
- 1/2 כוס (100 גרם) סוכר לבן
- 1/2 כוס (100 גרם) סוכר חום כהה
- 1 ביצה בגודל L
- 1 כף פודינג שוקולד
- 150 גרם שוקולד חלב קצוץ
- 200 גר' שוקולד לבן איכותי או 16-20 פרליני שוקולד לבן

אופן ההכנה

- מקציפים בקערת מיקסר חמאה עם הסוכרים עם מקצף בלון, עד לקבלת תערובת אחידה.
- מוסיפים את הביצים, וממשיכים להקציף.
- מחליפים את המקצף לוו גיטרה ומוסיפים את שאר החומרים מלבד השוקולדים.
- מעבדים עד לקבלת בצק אחיד בלבד, לא מומלץ להקציף יותר מידי.
- מוסיפים את השוקולד החלבי הקצוץ ומערבבים.
- מעבירים את הבצק לניילון נצמד ומקררים מעט.
- לאחר הקירור מוציאים את הבצק, מרפדים תבנית בנייר אפיה ומחממים תנור ל175 מעלות.
- לוקחים כדור קטן מהבצק בערך בגודל של כדור גולף.
- מחלקים ל2 חצאים ויוצרים דיסקית עבה מכל אחד מהם.
- מניחים על דיסקית אחת פרליון או 2 קוביות שוקולד לבן ומכסים בדיסקית השניה.

• מכדררים לכדור ומניחים בתבנית.

• מכניסים לתנור ואופים כ8-10 דקות.

• מציאים ומקררים מעט.

• אוכלים את העוגיה חמימה.

עוגיות
אמסטרדם
של Van stapele

© כל הזכויות שמורות לברוכי קופטייל.

ניתן להשיג עוד מתכונים באתר:

www.bbruchy.com