



Bruchy kauftheil
ברוכי קופטייל



עוגיות טריקולד'ציפס



מצרכים:

- 200 גרם חמאה
- 150 גרם (3/4 כוס) סוכר לבן
- 100 גרם (1/2 כוס) סוכר חום כהה -
- 1 ביצה L
- 1 כפית תמצית וניל איכותית
- 300 גרם (2 כוסות + כף גדושה) קמח לבן
- 1 כפית סודה לשתייה
- 1 כפית מלח
- 3 כפות קקאו
- 1 כף מים
- 3000 גרם שוקולד 1 חבילה מכל סוג

אופן ההכנה

- בקערה בינונית ממיסים את החמאה (או שמן הקוקוס) ומוסיפים את 2 סוגי הסוכר. טורפים היטב.
- מוסיפים ביצה ותמצית וניל וטורפים.
- מוסיפים קמח, קקאו, מים, מלח, וסודה לשתייה ומערבבים עם כף עץ עד שכל הקמח נעלם.
- קוצצים את השוקולד לקוביות גסות (כל קוביית שוקולד צריכה להחתך בערך ל-4 קוביות) ומוסיפים לבצק מערבבים עד שהשוקולד מתערבב היטב בתוך הבצק.
- מעבירים למקרר לשעה לפחות או עד 3 ימים. מקפידים לכסות את הקערה כדי שהחלק העליון לא יתייבש.
- מחממים תנור ל-190 מעלות.
- יוצרים כדורים בגודל פינג פונג, ובבקשה לא יותר קטן מזה, ומניחים במרווחים גדולים על תבנית עם נייר אפייה. לא משטחים ולא מועכים, פשוט שמים עיגול בצק יציב מאוד.
- אופים במשך 12 דקות ומוציאים גם אם נראה לכם שהעוגייה עוד רכה. מצננים היטב ורק אז טועמים ומאחסנים בקופסה סגורה (עד שבוע).

© כל הזכויות שמורות לברוכי קופטייל.

ניתן להשיג עוד מתכונים באתר:

www.bbruchy.com