מתכון לעוגיות שוקולד צ'יפס פריכות – "המטבח של סיון"

מצרכים ל- 25 עוגיות:

420 גרם קמח עוגות \ קמח לחם – PIVETTI

1 כפית אבקת אפייה

4\1 כפית סודה לשתייה

1.5 כפיות מלח

220 גרם חמאה חתוכה לקוביות

165 גרם סוכר חום בהיר

100 גרם סוכר לבן

2 ביצים גדולות

1 כפית תמצית וניל

300 גרם שוקולד מטבעות \ שוקולד צ'יפס

אופן הכנה:

1. מחממים את התנור ל-190 מעלות. מרפדים 2 תבניות תנור בנייר אפייה.
2. מערבבים היטב בקערה את הקמח, אבקת האפייה, הסודה לשתייה והמלח.
3. שמים בקערת המיקסר את החמאה ושני סוגי הסוכר ומעבדים עם וו הגיטרה כ-4 דקות, עד שהחמאה מתרככת ומתקבל קרם אוורירי. מדי פעם מנקים את דפנות הקערה עם מרית.
4. מוסיפים את הביצים ותמצית הווניל ומעבדים עד שמתקבלת תערובת אחידה (מדי פעם מנקים את דפנות הקערה). מורידים את מהירות המיקסר למינימום, מוסיפים את הקמח ומעבדים רק עד שהוא נטמע בחמאה. מוסיפים את השוקולדים ומערבבים קצרות עם כף.
5. מניחים בתבניות כפות גדושות מהבצק – אין צורך לעצב אותן, היופי בעוגיות האלה הוא המראה המבולגן שלהן.
6. מכניסים את התבניות למקרר לחצי שעה לפחות (בשלב זה גם אפשר להקפיא את העוגיות ולאפות אותן היישר מהמקפיא).
7. אופים את עוגיות השוקולד צ'יפס כ-8 דקות, עד שהן מזהיבות קלות ועדיין רכות במרכז (חשוב לא לאפות אותן יותר מדי). מצננים על רשת.