עוגיות בראוניז פרווה

שף קונדיטור שחר חמילבסקי



מצרכים

200 גרם שוקולד מריר

1/2 כוס שמן

2 ביצים

100 גרם (1/2 כוס) סוכר

100 גרם (1/2 כוס) סוכר חום דמררה

מנת אספרסו קצר מקפסולת מלאנג׳ הכחולה של אספרסו קלאב

קורט מלח

כוס קמח + כף קמח

שקית אבקת אפיה

4 כפות קקאו

אופן ההכנה:

מחממים תנור ל-180 מעלות ומתחילים בהכנת העוגיות.

קוצצים את השוקולד ושמים בקערה, מוסיפים את השמן וממיסים במיקרו בפולסים של 30 שניות עד שהשוקולד נמס. (חשוב להכניס בפולסים, כדי לפתוח ולערבב את השוקולד)

בקערה שמים את הביצים, הסוכר, הסוכר חום והמלח ומקציפים במשך 5 דק׳ עד שמתקבלת קציפה אווירית.

לאחר מכן, מוסיפים את הקקאו ואת תערובת השוקולד ומערבבים עד שהתערובת אחידה.

מוסיפים את הקמח והאבקת אפיה ומערבבים במהירות איטית עד שהקמח נטמע בתערובת מתקבלת תערובת חלקה וסמיכה. מוסיפים את השוקולד צ׳יפס ומערבבים מעט.

מכניסים את התערובת לקירור של 40 דק במקרר, מיד אחר כך מרטיבים את הידיים ורק בעזרת ידיים רטובות מכדררים את הכדורים.

לאחר שהצטננה מכניסים לתנור בחום של 180 מעלות, לאפייה במשך 8-10 דקות (8 מומלץ) מחכים שהן יתקררו ויתייצבו (אמור לקחת 20 דק) ומתפנקים!

בתאבון!