espresso club

עוגיות קפה ושוקולד

שף קונדיטור גיא אוטמזגין



<u>מרכיבים:</u>

125 גרם חמאה קרה

300 גרם קמח לבן

120 גרם אבקת סוכר

קורט מלח

1 חלמון (צהוב)

¼ כוס מים

50 גרם אספרסו אלטו של אספרסו קלאב

200 גרם שוקולד חלב

<u>אופן ההכנה:</u>

מערבבים בקערה של המיקסר את קוביות החמאה הקרה, לאחר מכן מוסיפים את היבשים: הקמח, אבקת הסוכר והמלח.

ממשיכים בערבוב ותוך כדי מוסיפים הרטובים: חלמון, מים ולבסוף את מנת האספרסו אלטו, (אשר נותנת את הארומה והטעם המצוינים לעוגיות).

מקבלים תערובת אחידה ומפסיקים את הלישה.

מקמחים את משטח העבודה ומעבירים את התערובת אליו.

מרדדים על המשטח המקומח את הבצק לעובי של 2-3 מ״מ וקורצים עיגולים, מעבירים לתבנית אפייה.

מחממים תנור ל165 מעלות ואופים כ10-12 דק.

מוציאים מהתנור ונותנים לעוגיות להצטנן, בינתיים ממיסים את שוקולד החלב.

מזלפים מעט מהשוקולד על כל עוגייה, מכסים בניילון גיטרה ולוחצים בעדינות על כל עוגייה (על מנת שהשוקולד ימרח). מעבירים לקירור עד שהשוקולד יתקשה.

בתאבון!