espresso club

עוגיות שוקולד צ׳יפס

שף קונדיטור יסמין קסל



מצרכים:

כוס קמח שקדים

2 כוסות קמח כוסמין 70%

כוס סוכר קוקוס

חבילת שוקולד 70%

כפית אבקת אפייה

כוס שמן זית

מלח גס

2 מנות אספרסו ארוך קפסולת בלאק של אספרסו קלאב

אופן ההכנה:

- בקערה שמים שמן, סוכר קוקוס ו2 שוטים של אספרסו
- מוסיפים קמח שקדים וקמח כוסמין
- מערבבים ומוסיפים אבקת אפייה
- חותכים חבילת שוקולד מריר לחתיכות קטנות, מעבירים לקערה ומערבבים הכל היטב
- שמים נייר אפייה על תבנית ומכינים את העוגיות
- מפזרים מלח גס
- מכניסים לתנור שחומם מראש על 190 מעלות ל30 דק׳
- מוציאים מהתנור ונותנים לעוגיות להתקרר לגמרי
- דגשים חשובים! כוס המדידה שלי היא 250 מ״ל

בתאבון!