עוגיות שוקו צ׳יפס פרווה

בתאל סול



מצרכים:

2 ביצים

1 כוס שמן

חצי כוס סוכר לבן

1 כוס סוכר חום דביק לאפייה

3 כוסות קמח

כפית שטוחה סודה לשתיה

קורט מלח

כוס שוקו ציפס לבן/חום

עדשים (שוקולד) כחולות לקישוט

קפסולת Nocciola בטעם אגוזים

של אספרסו קלאב

אופן ההכנה:

1. נחמם תנור ל175 מעלות
2. נטרוף בקערה את הביצים השמן והסוכר למרקם אחיד
3. נוסיף קמח,סודה לשתיה, מלח ואת קפסולת Nocciola ונערבב לבצק אחיד.
4. נוסיף את השוקולד ציפס ונערבב מעט(לא יותר מידי)
5. נרפד תבנית בנייר אפיה
6. בעזרת כף גלידה נסדר כדורים במרווחים על תבנית האפייה
7. נפזר את עדשי השוקולד הכחולות על כל כדור (לא חובה)
8. נכניס לאפייה למשך 10 דקות

בתאבון!