עוגיות עננים קפה ושוקולד

ספיר פשלי



מצרכים: (כ-25 עוגיות)

350 גרם שוקולד מריר איכותי (60% מוצקי קקאו)

60 גרם חמאה

3 ביצים

קורט מלח

150 גרם סוכר

מנת אספרסו ארוך – לפי טעם אישי

250 גרם קמח לבן

כפית אבקת אפייה

2 חפיסות שוקולד לפי טעם אישי - או פרליני שוקולד קפה

ממיסים שוקולד, מוסיפים 1–2 כפיות אספרסו יוצקים לתבנית קטנה/מגש קרח ומקפיאים עד התייצבות

לציפוי:

150 גרם אבקת סוכר

אופן ההכנה:

1. ממיסים יחד את השוקולד והחמאה עד תערובת חלקה.
2. בקערת מיקסר מקציפים ביצים, סוכר וקורט מלח כ־5 דקות עד לקצף בהיר ואווירי
3. מוסיפים לתערובת את השוקולד המומס והאספרסו ומקפלים בעדינות.
4. מנפים פנימה קמח ואבקת אפייה ומערבבים רק עד איחוד. מצננים במקרר כשעה שעתיים להתייצבות.
5. מוציאים את הבצק מהקירור, לוקחים חתיכה קטנה, עוטפים בתוכה קוביית שוקולד־קפה ומגלגלים לכדור.
6. מגלגלים בנדיבות באבקת סוכר.
7. מסדרים על תבנית מרופדת, ואופים ב־190° סטטי כ־10 דקות. שימו לב לא לייבש, הקצוות יציבים והמרכז עדיין רך.
8. מצננים ושומרים בקופסה אטומה.

בתאבון !

espresso club

בתאבון!