

# הסטודיו שלי

## בלוג צילום ואמנות

מתוך הבלוג- הסטודיו שלי

פוסט מספר 139

### עוגיות אגוזים משוקלדות

לפעמים, ורק לפעמים תוקף אותי מין מצב רוח מוזר לאפות, כשאני מתחילה לאפות אני לא בודקת אם יש לי את כל החומרים בבית, מה שקורה שבמקום לצאת משהו שדומה למתכון יוצא משהו שונה לגמרי, אז המתכונים שלי מבוססים על מתכון אמיתי ואיכשהו במהלך ההכנה הכול משתנה. הכול טוב כל עוד זה משתנה לטובה, ובמקרה שלהלן זה השתנה ממש לטובה, העוגיות יצאו מדהימות ונחטפו במהירות הבזק, אפילו על הפירורים רבו (לא אנחנו, הילדים..)



אז אם התמונות כאן גורמות לכם לחשק מוזר לקום, להוציא את המיקסר, ולכדרר כדורים חומים לעוגיות פריכות, אתם במקום הנכון, אז כדי שלא יצא לכם משהו מוזר..תבדקו לפני כן שיש לכם את כל החומרים במזווה...

#### הרשימה למכולת:

150 גרם מחמאה-מרגרינה בטעם חמאה

3/4 כוס סוכר חום

3/4 כוס סוכר לבן

1 כפית תמצית וניל

1 ביצה

1/4 כוסות קמח

1 כפית שטוחה סודה לשתיה

1/3 כוס אגוזי לוז טחונים (אפשר יותר, לפי הטעם)

70 גרם שוקולד מריר מגורר

30 גרם שוקולד מריר קצוץ או לחילופין ניתן להשתמש בשוקולד צ'יפס

צלמת זוגות



צלמת ילדים



צלמת מזון



אחרי שבדקתם וגיליתם שאין לכם אגוזי לוז, והמרגרינה במקרר היא לא בטעם חמאה, והשוקולד משום מה אינו נמצא (כי התחלתם לשמור על הבריאות) וכמעט ויתרתם, אז זהו שלא, אני מחכה כאן עד שתרכשו את כל החומרים...

קניתם?

מצוין אז מתחילים!

### אופן ההכנה:

מקציפים במיקסר עם 00 גיטרה את המחמאה יחד עם שני סוגי הסוכר.

מוסיפים תמצית וניל וביצה ומערבבים.

מוסיפים קמח וסודה לשתיה ומערבבים.

מוסיפים אגוזים קצוצים וכ-70 גרם שוקולד מגורר פנימה ומערבבים עד לאיחוד החומרים.

בעזרת הידיים יוצרים כדורים קטנים ומניחים על תבנית מרופדת בנייר אפייה בצורה מרווחת מעט.

משטחים מעט את העוגיות עם הידיים ומפזרים מעל כל עוגייה מעט שוקולד קצוץ ומהדקים.

אופים בחום של 180 מעלות כ-12-10 דקות עד שהעוגיות מתייצבות ותופחות. העוגיות יתייצבו במהלך הצינון.

ולגרסה החלבית, משתמשים בחמאה ובשוקולד חלבי.



ליצירת קשר  
כתבו לי כאן



צלמת זוגות



צלמת ילדים



צלמת מזון

