

כיבוד קל | עוגיות

# עוגיות קוואקר טעימות ובריאות!

## החומרים:

$\frac{3}{4}$  כוס שמן



2 כוסות סוכר



2 ביצים



2 כוסות קמח



$2\frac{1}{2}$  כוסות קוואקר



1 כף תמצית וניל



$\frac{1}{2}$  כפית מלח



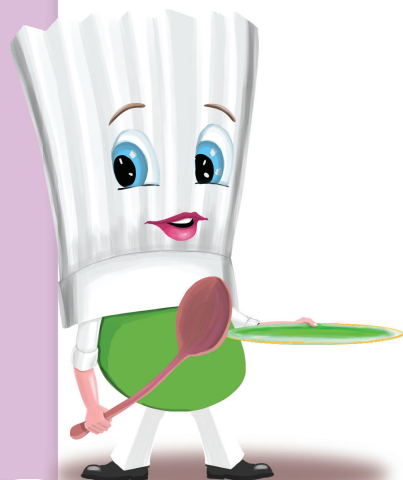
1 כפית אבקת אפיה



1 כפית סודה לשתייה



1 חבילה שוקולד-צ'יפס





**1** בדקו את הביצים מדם ושפכו לקערה. הוסיפו את הסוכר ואת השמן וערבבו.



**2** הוסיפו לקערה את הקמח ואת גרגרי הקוואקר, וערבבו.



**3** הוסיפו לקערה את שאר החומרים וערבבו היטב עד לקבלת בצק דביק במקצת.



**4** פזרו עטרות נייר על גבי תבנית אפייה.



**5** מלאו כף מן הבצק, ורוקנו אותה בעזרת כפית נוספת לתוך עטרת נייר אחת. המשיכו ועשו כן עד שיתמלאו כל עטרות הנייר.



**6** בהשאחת מבוגר, הכניסו את התבנית אל התנור ואפו בחום בינוני - 180 מעלות למשך עשר דקות.