

מתכוני רותיז

עוגיות שוקולד ועדשים / רותיז

המידות לפי כוס חד פעמי חם\ כוס מדידה

200 גרם חמאה רכה חתוכה לקוביות

1/2 כוס סוכר לבן

1/2 כוס סוכר חום

1 ביצה

1 חלמון

1 כפית תמצית וניל

2 ורבע כוסות קמח

1 כפית סודה לשתייה

1/3 כוס קקאו

1/4 כפית מלח

עדשים לקישוט

אופן ההכנה:

הקציפי את החמאה והסוכרים עד לקבלת קרם חלק

הוסיפי את הביצים, תמצית וניל, קמח, סודה לשתייה, קקאו ומלח

ערבלי עד לקבלת עיסה אחידה

בידים מעט רטובות צרי עיגולים ומחצי אותם לעוגיות

קשטי בעדשים

הכניסי לתנור שחומם מראש על 180 מעלות, 10 דקות אפיה.

שימי לב! העוגיה יוצאת רכה מהתנור ומתייצבת לאחר התקררות. חלצי מהתבנית לאחר התקררות לטמפרטורת החדר.

בהצלחה!!

