



קל להכנה / כוס קרטון/ כמות - 2 תבניות חד"פ ענקיות/ כ-80 ריבועים קטנים / פרווה

ריבועי טחינה ושוקולד צ'יפס פריכים במיוחד!

כשהתחנת גיליתי שאצל חמותי יש עוגיות מיוחדות ליום שישי, ערב חג, חול המועד.. איכשהוא יצרתי את המתכון הזה של עוגיות טחינה ושוקולד -שילוב מנצח עוגיות פריכות במיוחד, השתדלתי להטעין גם במעט בריאות גולמית מתאים גם לפנק לאירוח כל מי שבא לשתות כוס קפה ולהתפנק, תזמינו, זה שווה

אופן הכנה:

בקערה גדולה שמים את כל החומרים ומערבבים היטב בכף עד לעיסה אחידה
מחלקים את הכמות ל-2 תבניות חד פעמיות ענקיות על נייר אפיה
משטחים את הבצק בעזרת יד לחה מעט
אופים 180 מעלות כחצי שעה עד להשחמה יפה (נשאר רך אבל לא נמער, זה ממשיך להתקשות בחוץ).
מקררים וחותכים לקוביות בגודל הרצוי.
נשמר מעולה בהקפאה!!

רכיבים

5 ביצים
1.5 כוסות שמן
1.5 כוסות טחינה גולמית מלאה / (לא כדאי רגילה)
1 כפית סודה לשתיה
1 אבקת אפיה
1/4 כפית מלח
2 כוסות סוכר
5 כוסות קמח 80% כוסמין או מלא
300 גרם שוקולד צ'יפס מריר איכותי