

חיתוכיות בלונדיז, חלווה ושוקולד לבן

יש משהו קסום בחיתוכיות האלה. בין עוגה לעוגיות. דחוסות, עשירות בטעמים וגם בתוספות.



כמות:
20×30



זמן ההכנה:
30 דקות



דרגת קושי:
קלה

החומרים:

- 2 ביצים
- 1/2 כוס סוכר חום בהיר
- 1/2 כוס סוכר לבן
- שקית סוכר וניל
- 3 כפות טחינה גולמית
- 1/2 כפית אבקת אפיה
- כוס שמן
- 2 כוסות קמח
- קורט נדיב מלח
- 1/2 כוס שוקולד-צ'יפס לבן
- 50 גרם חלווה חתוכה לקוביות

אופן ההכנה:

מחממים תנור ל-180 מעלות.
טורפים היטב סוכרים, ביצים ושמן.
מוסיפים טחינה גולמית ומלח, ומערבבים.
מוסיפים קמח, אבקת אפיה, ומקפלים לתערובת אחידה.
מוסיפים חלווה ושוקולד, ומערבבים רק עד להטמעה.
משטחים בתבנית ואופים כ-15-20 דקות. יש להזהר מייבוש יתר.
החיתוכיות יוצאות בהירות ורכות.
נשמד היטב במקפיא.