סדנה־לי

עוגיות שוקולד צ׳יפס: מתכון עם שוליים פריכים ומרכז רך

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
24 עוגיות	**20 דקות**	**24 דקות**	**שעה ו־24 דקות**

מצרכים

- ☐ 120 גרם חמאה רכה, לא מומסת
- ☐ 100 גרם סוכר חום
- ☐ 70 גרם סוכר לבן
- ☐ ביצה אחת בגודל L
- ☐ כפית תמצית וניל
- ☐ 200 גרם קמח לבן
- ☐ חצי כפית סודה לשתייה
- ☐ רבע כפית מלח
- ☐ 150 גרם שוקולד צ׳יפס או שוקולד מריר קצוץ

אופן ההכנה

1. **שלב 1**
   מערבבים חמאה ושני סוגי סוכר עד לתערובת אחידה ורכה. מוסיפים ביצה וניל ומערבבים שוב. אפשר לעבוד במיקסר ידני או בכף עץ; אין צורך בהקצפה ממושכת.

2. **שלב 2**
   מערבבים בנפרד קמח, סודה לשתייה ומלח. מוסיפים לקערה ומערבבים רק עד שלא נשאר קמח יבש. מקפלים פנימה את השוקולד ומקררים את הבצק 30 דקות.

3. **שלב 3**
   מחממים תנור לחום עליון ותחתון של 175 מעלות. מרפדים שתי תבניות ומחלקים את הבצק ל־24 כדורים דומים, כ־29 גרם לכדור. משאירים מרווח של כ־5 ס״מ ביניהם.

4. **שלב 4**
   אופים תבנית אחת בכל פעם 10–12 דקות, עד שהשוליים מזהיבים והמרכז נראה יציב אך עדיין רך. אין להמתין שכל העוגייה תתקשה בתנור.

5. **שלב 5**
   משאירים על התבנית 10 דקות להתייצבות ומעבירים לרשת. אופים את התבנית השנייה באותו אופן; זמן העבודה הכולל כולל שני סבבים וקירור הבצק.