סדנה־לי

עוגיות שוקולד מושלגות עם סדקים וציפוי אבקת סוכר

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
כ־24 עוגיות	**20 דקות**	**12 דקות**	**שעתיים ו־32 דקות**

ציוד: קערות ותבניות

מצרכים

- ☐ 160 גרם קמח
- ☐ 50 גרם קקאו
- ☐ 140 גרם סוכר
- ☐ 2 ביצים
- ☐ 60 מ״ל שמן
- ☐ כפית אבקת אפייה
- ☐ כפית וניל
- ☐ קורט מלח
- ☐ 70 גרם אבקת סוכר לציפוי

אופן ההכנה

1. טורפים ביצים, סוכר, שמן וניל. מנפים קמח וקקאו ומערבבים עם אבקת אפייה ומלח.
2. מחברים לבצק סמיך ודביק, מכסים ומקררים שעתיים לפחות.
3. מחממים תנור ל־175 מעלות. יוצרים כדורים קטנים בידיים משומנות קלות ומגלגלים באבקת סוכר עד כיסוי מלא.
4. מסדרים ברווחים ואופים 10–12 דקות עד סדקים ושוליים יציבים. מצננים 10 דקות בתבנית.