



עוגיות בוטנים

מצרכים:

- 1 1/4 כוסות (150 גר') קמח מלא
- 1/2 כוס (60 גר') קמח
- 1 כפית סודה לשתיה
- 1/4 כפית מלח
- 2 ביצים L
- 1 כפית תמצית וניל
- 1/2 כוס (130 גר') חמאת בוטנים
- 1/3 כוס (65 גר') סוכר לבן
- 1/2 כוס (120 גר') סוכר חום
- 1/4 כוס (55 גר') חמאה למריחה
- 1/4 כוס (55 גר') חמאה רכה
- 1/4 כוס (50 גר') סוכר לבן לפיזור
- 22 נטיפי שוקולד

אופן ההכנה:

לחמם תנור ל-190 מעלות.

בקערה, לערבב ביחד את הקמחים, סודה לשתיה ומלח. להניח בצד.

לתוך קנקן הויטמיקס להכניס ביצים תמצית וניל, חמאת בוטנים, סוכר, וחמאה לפי הסדר ולסגור את המכסה.

להפעיל את הויטמיקס על מהירות 1 ובהדרגה להגביר למהירות 10.

לטחון במשך 40 שניות תוך כדי עבודה עם המוט על מנת לדחוף את הבלילה לכיוון הסכינים.

למזוג את בלילת הרטובים לתוך הקערה עם הקמחים ולערבב היטב עד לקבלת תערובת אחידה.

בעזרת כף גלידה בקוטר 4 ס"מ ליצור כדורים, לגלגל אותם בקערת הסוכר ולהניח אותם על תבנית אפיה במרחק 5 ס"מ אחד מהשני.

לאפות במשך 8 עד 10 דקות או עד שהעוגיות מקבלות גוון חום בהיר. מיד להכניס למרכז כל עוגיה נטיף שוקולד ולהעביר לרשת צינון.