

עוביות שוקולד צמנוניות - DIY

הוראות הכנה:

בצנצנת שבייבן מאתני'ס הארכיביס הנפלאים והיבטים שאנו מאתכון ☺

שופכים את תוכנה אקצרה ומוסיפים:

100 גרם חמאה מומסת (במיקרו)

1 ביצה

1 כפית תמצית וניל

מערבבים היטב, מעצבים כדורים, מסדרים בתבנית עם רווחים ביניהן ואופים בחום של 180 מעלות למשך 10 דקות.

טיפ 1 - יוצרים כ 20 כדורים בקוטר של בערך 2 ס"מ, ומניחים אותם בתבנית במרחק של אפחות 3 ס"מ בין כל עוגייה אחת. זה חשוב בגלל שהעוגיות מתפשטות באפייה וצריך להשאיר להן מקום, שלא יתחברו אחת לשנייה.

טיפ 2 - אם אתן רוצות שיראו את העצמים למעלה, השאירו חזק מהם בצד ולאחר שתצטרו את העוגיות ותמקמו בתבנית הניחו מעל כל עוגייה.

טיפ 3 - אפשר להחליף או להוסיף את העצמים בכמעט כל דבר שיעלה על רוחבן החץ מאגוזים (לוג, פקאן, שקאן, מסוכר, מקדמיה, שקדים וכד') מיני מרשמלו, חמוציות צימוקים, פצפוצי שוקולד נוספים (לכן, מריר, שוקולד או שיזוב של כולם).

תיהנו, תלזזו ותצאמו לנו ☺



עוביות שוקולד צמנוניות - DIY

הוראות הכנה:

בצנצנת שבייבן מאתני'ס הארכיביס הנפלאים והיבטים שאנו מאתכון ☺

שופכים את תוכנה אקצרה ומוסיפים:

100 גרם חמאה מומסת (במיקרו)

1 ביצה

1 כפית תמצית וניל

מערבבים היטב, מעצבים כדורים, מסדרים בתבנית עם רווחים ביניהם ואופים בחום של 180 מעלות למשך 10 דקות.

טיפ 1 - יוצרים כ 20 כדורים בקוטר של בערך 2 ס"מ, ומניחים אותם בתבנית במרחק של אפחות 3 ס"מ בין כל עוגייה אחת. זה חשוב בגלל שהעוגיות מתפשטות באפייה וצריך להשאיר להן מקום, שלא יתחברו אחת לשנייה.

טיפ 2 - אם אתן רוצות שיראו את העצמים למעלה, השאירו חזק מהם בצד ולאחר שתצטרו את העוגיות ותמקמו בתבנית הניחו מעל כל עוגייה.

טיפ 3 - אפשר להחליף או להוסיף את העצמים בכמעט כל דבר שיעלה על רוחבן החץ מאגוזים (לוג, פקאן, שקאן, מסוכר, מקדמיה, שקדים וכד') מיני מרשמלו, חמוציות צימוקים, פצפוצי שוקולד נוספים (לכן, מריר, שוקולד או שיזוב של כולם).

תיהנו, תלזזו ותצאמו לנו ☺