

## עוביות שוקולד צ'יפס צבעוניות וטבעוניות - DIY



### מה צריך?

בצנצנת שבידכן מאתניס הארכיביס הנפלאים והיבשים שאנו מאתכון ☺  
יש להכין בצד:

3/4 כוס (140 גרם) שמן קוקוס בטמפרטורת החדר

4 כפות (80-90 גרם) רסק תפוחים ללא סוכר

1/2 כפית תמצית וניל

### הוראות הכנה:

1. אחמאם את התנור ל 170 מעלות ומרפדים 2 תבניות בנייר אפייה.
2. שאים בקערה את שמן הקוקוס, הסוכר החום, רסק התפוחים ותמצית הוניל ומערבבים היטב.
3. מערבבים בקערה נפרדת את תערובת הצנצנת שאנו, אוסיפים לקצרת הרטובים ומערבבים רק עד שמתקבל בצק אחיד ולא מעבר לכך.
4. יוצרים מהבצק כדורים בגודל 1/2 - 3 ס"מ ומניחים בתבניות בארווחים של כ 4 ס"מ, זה מזה. אופים כף תבנית בנפרד במשך 12 דקות או עד שהעוגיות משחמאות מעט. מוציאים, מצננים ומגישים.

תיהנו, תלזזו ותצלמו לנו ☺

## עוביות שוקולד צ'יפס צבעוניות וטבעוניות - DIY



### מה צריך?

בצנצנת שבידכן מאתניס הארכיביס הנפלאים והיבשים שאנו מאתכון ☺  
יש להכין בצד:

3/4 כוס (140 גרם) שמן קוקוס בטמפרטורת החדר

4 כפות (80-90 גרם) רסק תפוחים ללא סוכר

1/2 כפית תמצית וניל

### הוראות הכנה:

1. אחמאם את התנור ל 170 מעלות ומרפדים 2 תבניות בנייר אפייה.
2. שאים בקערה את שמן הקוקוס, הסוכר החום, רסק התפוחים ותמצית הוניל ומערבבים היטב.
3. מערבבים בקערה נפרדת את תערובת הצנצנת שאנו, אוסיפים לקצרת הרטובים ומערבבים רק עד שמתקבל בצק אחיד ולא מעבר לכך.
4. יוצרים מהבצק כדורים בגודל 1/2 - 3 ס"מ ומניחים בתבניות בארווחים של כ 4 ס"מ, זה מזה. אופים כף תבנית בנפרד במשך 12 דקות או עד שהעוגיות משחמאות מעט. מוציאים, מצננים ומגישים.

תיהנו, תלזזו ותצלמו לנו ☺