עוגיות שוקולד צ'יפס ממולאות (ענת)

מצרכים:

• 230 גר חמאה/מחמאה רכה

• 1 כוס סוכר חום כהה

• 3/4 כוס סוכר לבן

להקרים בקערה בעזרת כף עץ. להוסיף

• 2 ביצים ולערבב

• 2 ועוד 1/3 כוסות קמח

• 1/2 כפית סודה לשתיה

• 1/2 כפית אבקת אפיה

• 1 כוס שוקולד צ'פס

להוסיף ולערבב היטב.

לכסות ולהכניס למקרר.

על נייר אפיה לזלף תלוליות של ממרח שוקולד (כמו צ'וקטה, פסק זמן, לוטוס חמאת בוטנים)

להקפיא.

לחמם תנור ל 170 מעלות

לקחת חופן מעיסת העוגיות למלא מהממרח הקפוא. ליצור כדור ולהניח על תבנית מרופדת בנייר אפיה. בעזרת כף רטובה לשטח מעט כל כדור.

לאפות להזהבה כ 1/4 שעה 20 דקות.

הערות

אם אין סוכר חום. לשים במקום סוכר דמררה ולהוסיף 1 כף סילאן טבעי.