עוגיות ומאפים אישיים

מצרכים:

3 ביצים

250 גרם (כוס ורבע) סוכר

180 מ"ל (3/4 כוס) שמן

240 מ"ל (1 כוס) חלב (או מים לגרסה פרווה)

60 מ"ל (1/4 כוס) מים

קורט מלח

1 כפית תמצית וניל

75 גרם (1/2 כוס) אבקת קקאו

210 גרם (כוס וחצי) קמח

כפית וחצי אבקת אפייה

75 גרם שוקולד מריר קצוץ

לציפוי:

125 גרם שוקולד מריר

125 מ"ל (1/2 מכל) שמנת מתוקה (או קרם קוקוס לגרסה פרווה)

לקישוט:

סוכריות צבעוניות

טבלת המרות

אופן ההכנה:



מחממים תנור ל-170 מעלות ומשמנים את התבנית.



אתר זה עושה שימוש בעוגיות בהתאם <u>למדיניו</u>































