

### \*ממתק טעים וגם בריא\*

ממסים 200 גר שוקולד חלבי / מריר

כף שמן

שקדים. אגוזי מלך. אגוזי פקאן .

אגוזי לוז מעט קלויים או טבעי

גרעני דלעת

אפשר גם פירות יבשים כמו חמוציות משמשים מיובש

מה שבא לכם 💖💖💖

מכניסים בתחתית של התבנית סיליקון פלסטיק וכו מה שיש לכם אפילו מנזטים קטנים

כמה פיצוחים וקצת פירות חתוכים לקוביות

מעל זה בעזרת שקית זילוף שיהיה יותר קל - מזלפים מהשוקולד המומס עד למעלה התבנית

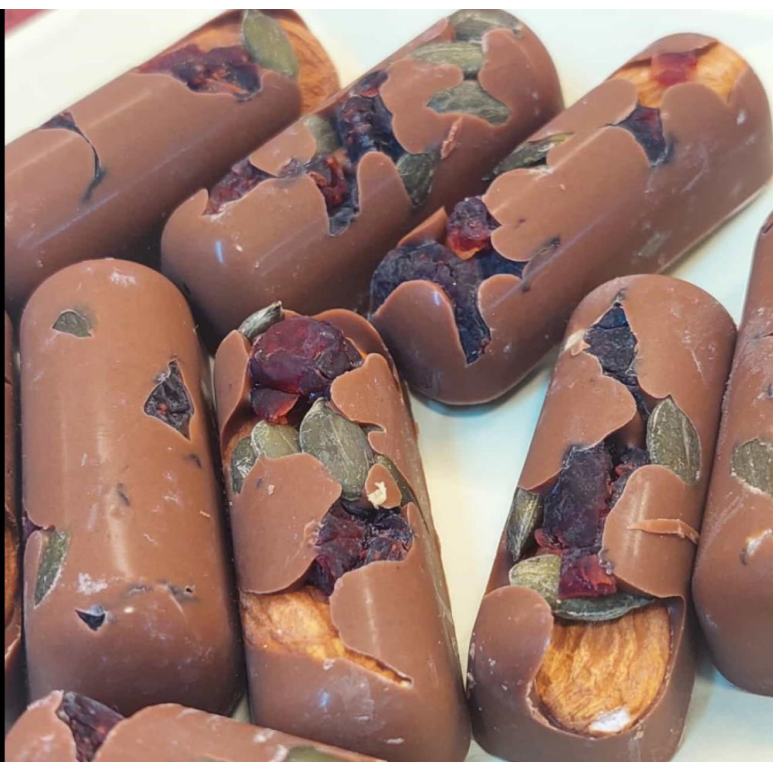
מנקים מסביב ומכניסים למקפיא לשעתיים

משחררים ומגישים!!!

שומרים במקפיא עד להגשה

זה טעיםםםם זה ממכר אמאלהה 🥰🌟🥰

בהצלחה ובתאבון 🍪🍪🍪



\*עוגת בראוניז אם קרם שוקולד משובח בציפוי אגוזים ושקדים\*

תבנית עגול קוטר 22-24 ס"מ

\*לבסיס\*

גר שוקולד מריר 300

גר שמן קוקוס 180

ביצים שלימות 7

כוסות סוכר  $1.3/4$

קורט מלח

ומוסיפים

כפיות קפה נמס 1.5

גר אגוזים טחונים 150

גר שקדים טחונים 75

כפות קקאו 3

אבקת אפיה -לבחירה 1

\*למילוי שוקולד\*

ביצים 2

כוס סוכר  $\frac{3}{4}$

כפות קקאו 3

כפות קפה נמס 2

כפות מים 4

כוס שמן  $\frac{1}{2}$

סוכר וניל 1

גר שוקולד מריר 200

\*לקישוט\*

כ50 גר קוקוס להכניס בתנור עד להזהבה

\*אופן הכנה לשוקולד\*

להתחיל עם המילוי בגלל שזה צריך להתקרר בטמפרטורת החדר

מערבבים בקערה ביצים וסוכר

בסיר על אש נמוכה

קפה מים שמן סוכר וניל ושוקולד מריר עד להמסה מלאה. מכבים את האש ומוסיפים את התערובת הביצים ומערבבים במהירות לאיחוד ומקררים בתוך הסיר מערבבים מידי פעם

\*אופן הכנה לבראוניס\*

להמיס שוקולד ושמן קוקוס

בנפרד להקציף ביצים שלמות וסוכר כ-5 דקות להוסיף שאר החומרים

בסוף להוסיף את השוקולד המומס ולערבב בעדינות לאיחוד מכניסים לתבנית עגולה 22-25

(לפזר מעל שוקולד ציפס לבחירה) להכניס לתנור שחומם מראש 180 מעלות ואופים כ-50 40 דקות אחרי 30 דקות להניח נייר אפיה מעל העוגה שלא ישרף לבדוק אם קיסם שיצא פירורים לחים אפילו רטובים

ולהוציא מהתנור אפילו שזה רטוב

זה מתייבש אחר כך

מיד אחרי שמוצאים מהתנור למרוח בעדינות מהמילוי השוקולד מסביב ולהמשיך באמצע בעדינות

לקשט באגוזים שקדים פרוסים שקדים גפרורים וקוקוס קלוי

לשמור במקפיא עד להגשה

אחרי שמוצאים למגש אפשר לשמור במקרר בכלי סגור



בהצלחה ובתאבון

## עוגיות מעולות

תנור ל 170 מעלות

350 גרם שוקולד מריר

50 גרם שמן קוקוס

3 ביצים

1/2 כוס סוכר

1/4 כפית מלח

1/4 כפית קינמון

3/4 קמח תפוחי אדמה

1 כפית אבקת אפייה

120 גרם שקדים טחונים

ההכנה:

בבן מארי ממיסים את השמן

קוקוס והשוקולד.

בעקרה טורפים ידנית כמה כח

שיש 😊 ככה יצא יותר טוב:

ביצים, סוכר ומלח.

מוסיפים לבלילה את השוקולד

המומס.

מוסיפים את הקמח ת"א, אבקת

אפיה ושקדים.

מערבבים להטמעה ומצננים

במקרר חצי שעה לפחות.

מכדררים ומצפים באבקת סוכר.

אופים כ8 דקות

להזהר מאוד מאפיית יתר...כי

העוגיות יפהכו מהר מאוד

ורעידת אדמה במדבר

בנאדה

בה בקשות 🥺 עם כל הבלגן התישבותי לרשום