

## צואיות שוקולד ציפס (קריספיי)

### מצרכים:

280 גר' קמח כוסמין לבן (לא מלא)

1/2 כפית סודה לשתיה

1/2 כפית אבקת אפיה

1/2 כפית מלח

1 כף סילאן

2 כפיות תמצית וניל

1 ביצה

125 גר' חמאה

100 גר' סוכר דמררה

50 גר' סוכר קנים

1 כפית קפה מארצן ללא קפאין מהול במצט מיט חמים

סקית פצפוצי שוקולד קטנה (כוס וחצי)



### אופן הכנה:

מקציפים את הסוכרים יחד עם החמאה (חמאה רכה) עד לקבלת מרקם אחיד. לאחר מכן מוסיפים את הביצה, תמצית הווייל, הקפה והסילאן וממשיכים לערבב מספר שניות נוספות. מנפים בקצרה נפרדת את הקמח, הסודה לשתיה, אבקת האפיה והמלח. מוסיפים בהדרגה לתערובת שבמיקסר תוך כדי ערבוב עד להטמעה מוחלטת שבסופה מוסיפים את השוקולד ציפס ומערבבים מספר שניות נוספות. את התערובת מצהירים בקצרה ומניחים במקרר לשעה (קצרה מכוסה). מחממים את התנור מראש לטמפרטורה של 160 מעלות ובניתיים מוציאים את התערובת מהמקרר. מכדררים כדורים בקוטר של כ-2 ס"מ מוצכים טיפה ומניחים במרווחים של כ-5 ס"מ על מש עם נייר אפיה. לאחר כ-20 דקות בתנור יש להוציא את הצואיות ולהניחן בצד עד שיתקררו.