

## עוגיות שחור לבן

**מטרה:** שילמדו מה מיוחד בבצק העוגיות, ויהנו מהכנתם.

### **מה מיוחד את הבצק עוגיות?**

- א. יש את הקקאו שהוא נותן לנו את הצבע החום של העוגיות ונותן טעם.
- ב. יש את המרגרינה שהי נותנת פריכות לבצק וכך נעים יותר לעבוד עם הבצק.
- ג. יש את התמצית וניל שהיא נותנת לנו טעם מתוק שמשתלב עם הבצק.

### **מצרכים:**

#### **בצק לבן- וניל**

- 3 כוסות קמח
- 2\1 כפית אבקת אפיה
- 1 כוס סוכר
- 200גרם מרגרינה
- 2 ביצים
- 2 כפיות תמצית וניל

#### **בצק שחור- שוקולד**

- 100גרם שוקולד מריר
- 3 כוסות קמח
- 2\1 כפית אבקת אפיה
- 4\1 כוס קקאו
- 1.25 כוסות סוכר
- 200 גרם מרגרינה
- 2 ביצים

### **אופן הכנה:**

מתחילים בהכנת בצק הוניל-

- במיקסר מעבדים קמח, אבקת אפיה, סוכר, מרגרינה עד לקבלת תערובת פירורית. מוסיפים ביצים ותמצית וניל ומעבדים רק עד שמתקבל כדור בצק. -> שומרים בצד.

## מכינים את בצק השוקולד-

- ממיסים שוקולד ומניחים בצד לצינון למשך 5 דקות.
- במיקסר(לא צריך לנקות מהשימוש הקודם) מעבדים קמח אבקת אפיה, קקאו, סוכר, ומרגרינה עד לקבלת תערובת פירורית. מוסיפים ביצים ומעבדים קצרות. מוסיפים את השוקולד המומס ומעבדים רק עד שמתקבל כדור בצק.

מכינים צורות ואופים למשך 20-15 דקות על 170 מעלות.



Maryline Ayson

מריאלין איסון

