עוגיות שוקולד צ'יפס בצורת סביבון



⏱ 50 דקות | 🍽 כ־20 עוגיות

✋ מבוגר מכניס ומוציא מהתנור

מה צריך?

- ☐ 2 כוסות קמח
- ☐ חצי כוס סוכר חום
- ☐ כוס שוקולד צ'יפס
- ☐ 150 גרם חמאה רכה
- ☐ ביצה
- ☐ קורצן סביבון (או תבנית מנייר)

איך מכינים?



מערבבים חמאה וסוכר, מוסיפים ביצה וקמח, ובסוף את השוקולד צ'יפס.



מרדדים את הבצק לעובי של אצבע.



חותכים סביבונים עם קורצן, או בעזרת תבנית מנייר וסכין ילדים.



מבוגר אופה 10 דקות ב־180 מעלות.

💡 **טיפ:** אין קורצן? מציירים סביבון על קרטון, גוזרים, ומניחים על הבצק.