

גביעי שוקולד צ'יפס



את גביעי השוקולד צ'יפס האלה תוכלו להכין בקלות עם הילדים שלכם ולתת להם להוסיף את הגלידה לבד. ההנאה מובטחת (מצרכים ל-8 גביעים)

מרכיבים

קמצוץ מלח	75 גר' חמאה רכה
1/3 כוס מיני שוקולד צ'יפס	1/4 כוס סוכר חום דמררה
קרמיסימו וניל צרפתי	1 חלמון ביצה L
	150 גר' קמח לבן (1/2 כוס + 1 כף)

ההכנה

- 1. מחממים תנור ל-170 מעלות
- 2. בקערה מערבבים את החמאה והסוכר לקרם בהיר ואוורירי
- 3. מוסיפים חלמון ביצה ומערבבים להטמעה
- 4. מוסיפים קמח ומלח ומערבבים היטב לקבלת בצק אחיד
- 5. מוסיפים מיני שוקולד צ'יפס ומערבבים
- 6. מצננים את הבצק במקרר כ-10 דקות
- 7. משמנים היטב תבנית שקעים ומניחים בכל שקע כף בצק
- 8. מהדקים את הבצק לדפנות השקעים לעובי דחוס של כחצי ס"מ
- 9. אופים כ-10-12 דקות, עד שהבצק מזהיב
- 10. ממתינים לקירור מלא של הגביעים על מנת לחלץ אותם בקלות מהתבנית
- 11. מניחים כדור גלידה בכל גביע, מפזרים תוספות לפי הטעם
- 12. מגישים לשולחן וקדימה הסתערו!