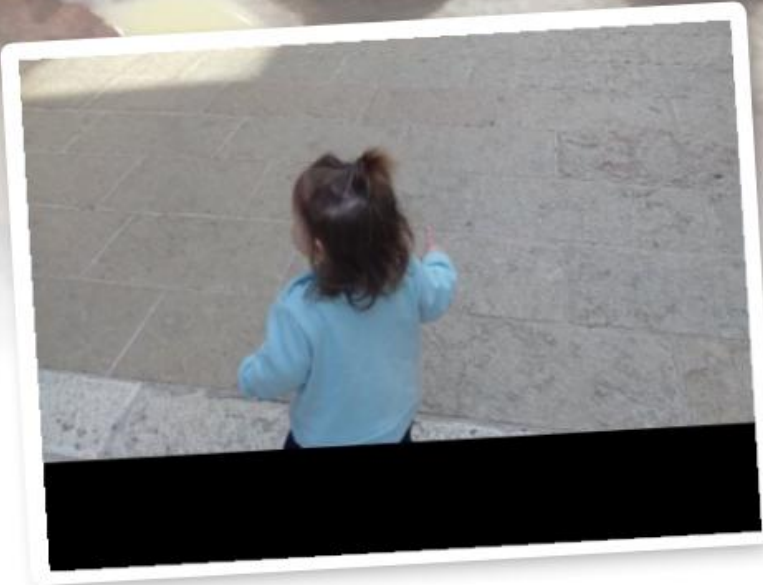


אקדמיה לטעמים
עם טרה!



**המתכון שמכניס
טוב הביתה
למשפחת ביבי
עוגיות שחור לבן**



המרכיבים:

210 גרם קמח
100 גרם אבקת סוכר
40 גרם קקאו
5 גרם אבקת אפייה
קומץ מלח
75 גרם חמאת טרה רכה
1 ביצה
מרכיבים לגנאש שוקולד:
100 גרם שוקולד לבן
50 מ"ל שמנת מתוקה טרה

אופן הכנה:

מנפים לקערת בלנדר או מיקסר את כל המרכיבים היבשים. מוסיפים את החמאה הרכה והביצה ומערבבים עד שמתקבל בצק רך ונעים למגע. מחממים את התנור ל- 165 מעלות. מגלגלים את הבצק לרוול וחותכים ל- 20 חתיכות. ככל שיהיו פחות חתיכות, כך העוגיות יהיו גדולות יותר.

מגלגלים כל חתיכה בין הידיים לכדור, מניחים על משטח העבודה, משטיחים על-ידי לחיצת יד ויוצרים שקע במרכז כל עוגייה בעזרת כוס שוט או פקק פלסטיק של למשל בקבוק מים. אם הבצק נסדק ונקרע תוך כדי, "מדביקים" אותו בחזרה.

מסדרים את העוגיות בתבנית מרופדת בנייר אפייה
ואופים במשך 15 דקות. מוציאים מהתנור ומקררים
בתוך התבנית.

מכינים את גנאש השוקולד: בסיר קטן על אש נמוכה
מחממים את השמנת המתוקה (אין צורך להרתיח),
מוסיפים את השוקולד ומערבבים עד שמתקבלת
תערובת אחידה וחלקה.
ממלאים את השקע של כל עוגייה בכפית גנאש
ושומרים במקרר.

