

רכיבים:

200 גרם חמאה רכה

1½ כוסות (300 גרם) סוכר
2 כוסות (280 גרם) קמח
6 כפות (60 גרם) קקאו
¼ כפית מלח
1 כוס (240 מ"ל) רווין

אופן הכנה:

1. מחממים תנור ל-180 מעלות.
2. מכינים את העוגיות: מעבדים חמאה וסוכר במהירות בינונית במיקסר עם וו גיטרה, עד לקבלת תערובת קרמית ואוורירית.
3. מנפים יחד קמח, קקאו, אבקת סודה ומלח בקערה נפרדת.
4. מנמיכים את מהירות המיקסר למינימום, ומוסיפים לסירוגין את החומרים היבשים והרווין ב-3 פעמים (מתחילים ומסיימים בתערובת הקמח). מעבדים רק עד לקבלת תערובת אחידה.
5. מניחים כדורים מהתערובת בעזרת כף גלידה קפיצית באופן מרווח מאוד בתבנית מרופדת בנייר אפייה.
6. אופים 10-12 דקות, עד שהעוגיות תפוחות וסדוקות, וקיסם הננעץ במרכז יוצא כמעט יבש לגמרי (עם פירורים רכים). היזהרו מאפיית יתר - העוגיות אמורות להישאר רכות ועוגתיות. מצננים ומפרידים את העוגיות מנייר האפייה בעזרת מרית.

הרכבת המנה:

מניחים במרכז עוגייה (על צידה השטוח) כף נדיבה של גלידה. מכסים בעוגייה נוספת ומהדקים קלות, עד שהגלידה משתטחת על כל פני העוגייה. מגישים מיד!