

**רכיבים:**

226 גרם שוקולד מריר קצוץ

30 גרם חמאה

2 ביצים

65 גרם סוכר

80 גרם אבקת שקדים מולבנים

אבקת סוכר לעיטור העוגיות

**אופן ההכנה:**

1. להניח בכלי חסין אש שוקולד וחמאה , להמיס על גבי סיר עם מים או בזהירות במיקרוגל.
2. בקערה נפרדת לטרוף את הביצים, להוסיף סוכר ולערבב לקבלת עיסה אחידה.
3. להוסיף את השוקולד המומס ולבסוף את אבקת השקדים.
4. לקרר בכלי מכוסה למשך לילה.
5. לחמם תנור מראש ל -  $160^{\circ}$ .
6. לכדרר מעיסת השוקולד כדורים קטנים בגודל שווה ולגלגל בסוכר לבן.
7. להניח על תבנית מרופדת נייר אפייה ולשטח רק מעט את הכדורים.
8. לאפות 12 – 9 דקות עד שמרכז העוגיות לא רטוב. לצנן. לפזר מעל אבקת סוכר.