איך עושים את זה ?

קרה לכם פעם שאפיתם עוגיות והן יצאו קשות לנגיסה. מי שהסתכן באכילתן הסתכן בביקור בלתי צפוי אצל רופא השיניים ?. אולי שכחתם להוסיף אבקת אפיה, אולי אפיתם יתר על המידה, אולי המעטתם בכמות הנוזלים ?. לא משנה מה הסיבה. דעו לכם שהמצב הוא לא בלתי הפיך. הכניסו את העוגיות לשקית ניילון גדולה, דחפו פנימה פרוסת לחם טרי, סגרו את השקית והניחו למשך לילה. העוגיות תספוגנה אליהן את הלחות של הלחם ולמחרת תהיינה עוגיות רכות ומתאימות לאכילה.