

### עוגיות גרנולה ושוקולד צ'יפס

כ- 40 עוגיות:



100 גר' שמן קוקוס / חמאה רכה

3/4 כוס (150 גר') סוכר דמררה

1 כוס (120 גר') קמח מלא / כוסמין

1 כוס (100 גר') שיבולת שועל

1/4 כפית אבקת סודה לשתיה

4 כפות מים

1/2 כוס (100 גר') שוקולד צ'יפס

5 משמשים מיובשים קצוצים (עדיף אורגניים)

### אופן ההכנה:

1. בקערה שמים את שמן הקוקוס (או החמאה), הסוכר, הקמח, שיבולת השועל ואבקת הסודה ומערבלים עם וו הלישה עד שמתקבל בצק פירורי. מוסיפים את המים וממשיכים לערבב לעיסה אחידה.
2. מוסיפים את השוקולד צ'יפס והמשמשים הקצוצים וממשיכים לערבב.
3. מחלקים את התערובת ל-3 שקיות סנדוויץ', מהדקים ומרדדים את הבצק בתוך השקיות לעובי של כ-4 מ"מ. שמים במקפיא לחצי שעה לפחות.
4. מחממים תנור ל-160 מעלות.
5. מוציאים את הבצק מהמקפיא, מחלצים מהשקיות וחותכים לריבועים. מסדרים בתבנית מרופדת בנייר אפייה ואופים כ-20 דקות, עד הזהבה.
6. מצננים ומאחסנים בקופסה אטומה.

