

## עוגיות שוקולד צ'יפס עשירות בחלבון

עוגיות נפלאות ליד הקפה שילדים ומבוגרים אוהבים.  
העוגיות במתיקות מעודנת כך שהטעם של השוקולד מודגש גם הוא, בכל ביס.



### מרכיבים:

- 1/3 כוס ממתיק לבחירתך
- 1 3/4 כוסות קמח כוסמין לבן
- 1/3 כוס שיבולת שועל עבה
- קורט מלח
- 1/2 כפית סודה לשתייה
- 1/2 כפית אבקת אפייה
- 1 סקופ אבקת חלבון INCA
- 1/3 כוס שמן זית
- 1/2 כוס חלב רגיל או חלב שקדים
- 80 גרם שוקולד צ'יפס של Sweetango

### הכנה:

- לחמם תנור ל-170 מעלות, טורבו.
- בקערה בינונית לערבב את כל החומרים היבשים מלבד השוקולד.
- להוסיף את כל החומרים הרטובים ולערבב עד לקבלת מסה אחידה.
- להוסיף את השוקולד ולערבב עד לפיזור אחיד במסה.
- עם ידיים מעט רטובות במים יש ליצור כדורים בגודל כדור פינג פונג ולהניח על תבנית מרופדת בנייר אפייה.
- מומלץ למעוך מעט את העוגיות עם היד או מזלג.
- לאפות את העוגיות כ-10 דקות או עד שהן מתחילות להשחים.

**Slim Forever**

ירידה במשקל ואורח חיים בריא

