

## חדש הדיש ומחודש

כשלמדתי באוניברסיטה בקורס לשיווק, סיפר לנו המרצה ששוק הצרכנים מתחלק לארבעה פלחים. הפלח הראשון נקרא: החדשנים. פלח קטן אמנם, רק כעשרה אחוזים מן השוק, אבל הוא הפלח העיקרי אליו פונים המפרסמים. אלו אנשים סקרנים, אוהבי הרפתקאות, המחפשים חידושים - תנו להם מותג חדש, מוצר חדש, או אפילו גרסה חדשה של מוצר קיים (ולא רק אייפון...) והם יהיו הראשונים שיתייצבו בחנות, עוד לפני שנפתחה, להשיג אותו.

אז זהו, לאחר שנים של ניסיונות שווא, הגעתי למסקנה הבלתי נמנעת, שאצלי בבית אין חדשנים! תנו להם שניצל וצ'יפס כל יום והם מאושרים. אם רק מתחשק לי לחדש באיזה מתכון חדש, כבר מגיעות התגובות: "אוף, מה זה? אוכלים את זה?" "זה לא נראה טוב" וכדומה. ואני בסך הכל רציתי לגוון...

אבל יש דבר אחד שבו הם תמיד מוכנים לשינויים: שוקולד! באיזה גרסה שלא תהיה, החום המתוק הזה, תמיד יתקבל בחפץ לב. ובכל זאת, יש כאן טוויסט קטן, למי שמוכן לחידושים...

## עוגיות שוקולד בזיגוג חמאת בוטנים



מה צריך? (ל- 16 עוגיות)

100 ג' חמאה / מחמאה רכה

1/2 כוס סוכר לבן

1/2 כוס סוכר חום

ביצה גודל L

כפית תמצית וניל

כוס קמח

1/2 כוס + 2 כפות קקאו

כפית סודה לשתייה

קורט מלח

2 כפות חלב / מים

לקישוט: 1/3 כוס חמאת בוטנים

מה עושים?

חותכים חמאה לקוביות ומערבלים. מוסיפים סוכר לבן וחום ומערבלים עד שנוצר קרם חלק. מוסיפים ביצה ווניל ומערבלים היטב. מוסיפים קמח, קקאו, אבקת סודה ומלח ומערבבים עד לאיחוד. מוסיפים 2 כפות חלב ומערבבים. נוצרת תערובת דביקה ורכה. מקררים כשעתיים.

איך עושים?

יוצרים מהבצק הקר כדורים ומניחים בתבנית עם נייר אפיה. אופים 10-12 דקות ומוציאים (העוגיות נראות לא אפויות, אך הן ממשיכות להיאפות בחוץ).

ממיסים את חמאת הבוטנים וזולפים עם כפית על העוגיות. מקררים עד שהציפוי מתייבב. אין מה לומר - כיף לחדש!



תהנו,  
חביבה מור.