עוגיות שוקולד פיצוץ

מצרכים:

 100 גרם קמח לבן מנופה
1 כפית אבקת אפייה
 120 גרם אבקת שקד טחון
30 מ"ל ליקר תפוזים/שוקולד
 350 גרם מטבעות שוקולד מריר 55%-63%
50 גרם חמאה/מחמאה
3 ביצים
 1/2 כוס סוכר חום
לציפוי : 1 כוס אבקת סוכר (לא נמסה) + 1 כף גדושה קורנפלור

אופן הכנה:
מנפים את החומרים היבשים.
ממיסים בבן מרי או במיקרוגל חמאה עם שוקולד .
מקציפים ביצים 3 דקות, מוסיפים סוכר וממשיכים להקציף עד שהתערובת תפוחה.
מאחדים את תערובת הביצים עם תערובת השוקולד המומס והחומרים היבשים.
מכסים בניילון נצמד ומכניסים למקרר לפחות ל-8 שעות מנוחה.
מחממים תנור ל-180 מעלות.
מרפדים תבנית אפייה בסילפט / נייר אפייה.
מכינים מהתערובת כדורים בעזרת כף פריזיאן / כף גלידה או בידיים.
מסדרים על מגש אפייה, זורים אבקת סוכר בכמות נדיבה.
אופים בתנור שחומם ל-180 מעלות למשך 10-13 דקות.
לצנן ולשמור בכלי אטום.