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.