לחמניות שוקולד נוסטלגיות של אמא- מרסל ב.

**3 כוסות קמח**

**חצי כוס סוכר**

**2 כפות שמן**

**1 ביצה**

**20 גרם שמרים**

**1 עד 1 1\4 כוסות מים**

**חצי כפית מלח**

**100 גרם שוקולד מרירי שבור לקוביות**

**פרג או שומשום לקישוט**

**מכינים מראש עיסה- מערבבים שמרים מעט קמח ומעט מים לבצק דליל מכסים ונותנים לתפוח**

**שמים בקערה את הקמח הסוכר הביצה השמרים שתפחו המים השמן והמלח. לשים בצק חלק ומניחים בצד לתפיחה מכוסה במגבת**

**לאחר שבצק הכפיל את נפחו דוחסים אותו חזרה ע"י מכת יד קלה ונותנים לתפוח שנית**

**מחלקים את הבצק לחתיכות בערך 50 גרם כל אחת, מניחים במרכז קובית שוקולד, סוגרים ויוצרים כדורים**

**מסדרים על תבנית משומנת, ביצה טרופה על הלחמניות +פרג\שומשום.. נותנים לתפוח במקום חמים**

**אופים כ-25 דקות בתנור שחומם מראש ל-200 מעלות.**

**זה אחד המתכונים האהובים עלי- טוב גם בהקפאה! הלחמניות יוצאות קטנות וטעימות.... מומלץ!!**