

נשנושים קפואים!!

מאת: חוי הימלמן

אין כמו נשנושים קפואים שנותנים מנת אנרגיה קרה בצהרי קיץ חם כשהרגע חזרת ממשמרת אחת בעבודה למשמרת שניה וחשובה יותר בבית... אני לא יודעת מה אתכן, אבל אני התמכרתי לנשנושים הקפואים האלו ממש.

טוב, אז למתכון הראשון שאני אפילו לא יודעת אם אפשר לקרוא לו מתכון- בננות טבולות בשוקולד ובוטנים-

כן כן גם אני הייתי סקפטית בפעם הראשונה שטעמתי אותם אבל תקשיבו- מאז ועד היום אין קיץ בו אין לי קופסת בננות טבולות בשוקולד (פרווה רגיל) וסוכריות צבעוניות מעל לילדים, וקופסת בננות טבולות בשוקולד (90 אחוז לפינוק אמיתי!!) ובוטנים גרוסים בשביל המבוגרים שבבית. הילדים מעדיפים אותם על פני כל קרטיב שהוא... תנסו!!

והפינוק- נשנוש השני, כוסות הריסס, חמאת בוטנים ופתי בר- נשנוש מושלם וקפוא!! שימו לב, אני ממליצה להשתמש בשוקולד עם כמה שיותר אחוזי קקאו, זה גם יותר טעים בעיניי, גם השוקולד קופא יפה יותר על הבננה וזה גם הופך את הקינוח למבוגרי ומפנק... ממש מקווה שתנסו את שני המתכונים האלה כי הם שלמות ושהם יתנו לכן קצת זריקות כוח ואנרגיה בימים הכל כך לא צפויים ומאתגרים שהיו וכנראה שעוד יהיו :) שבת שלום!!

איך?

ממיסים את השוקולד עם השמן וממלאים את התבניות מיני מאפינס עם השוקולד. מקפיאים לחמש דקות לא להקפאה מלאה. מערבבים את חמאת הבוטנים, השמן, אבקת הסוכר והמייפל עד שהתערובת אחידה. מוסיפים את פירורי הפתי בר וממשיכים לערבב עד שמתקבל מרקם בצקי אך רך. ממלאים כל שקע בתבנית מיני מאפינס עד חצי מהגובה. מהדקים עם כפית ומקפיאים 10 דקות. שופכים שוב שכבת שוקולד ומקפיאים.



לבננות:

בננות חתוכות לחצי עם מקלות מציצה/שיפודים שוקולד מומס עם קצת שמן/חמאת בוטנים בוטנים גרוסים/קוקוס/סוכריות צבעוניות

מקפיאים את הבננות החתוכות עם המקלות להקפאה מלאה. טובלים את הבננות הקפואות בשוקולד המומס ומיד אחר כך טובלים בקערת הציפוי הרצוי. מחזירים להקפאה.

לחטיפי ריסס:

12 מיני מאפינס
3/4 כוס חמאת בוטנים
רבע כוס שמן
רבע כוס אבקת סוכר
2 כפות מייפל/דבש
חצי כוס פירורי פתי בר טחונים

לשוקולד:

200 גרם שוקולד מריר
קצת שמן לריכוך



שמורה
קהילת העובדות החרדיות