



מ'ישה: חוי הימלמן

ארטיקי בננה בציפוי שוקולד (הכי מרענן שיש!)

הקיץ עוד רגע מייבש אותנו סופית (או ממיס- תלוי איך מסתכלים על זה...) ואנחנו כאן, עם רעיונות קיציים ומרעננים לשבת ולכל יום. נתחיל עם הבייסיק, כמה שהקינחו הזה פשוט ככה הוא מושלם מאיזה כיוון שלא מסתכלים עליו, הוא קר, הוא מרענן, אין בו הרבה קלוריות, הוא קל כי למי יש כוח לעמוד במטבח? והוא נראה- מליון דולר. יש מצב שהוא מוצר חובה בכל מקפיא: אז לפני שנתחיל עם המתכון הנה נ.ב. חשוב: המתכון שפורסם בשבוע שעבר גרר המון תגובות (ותודה לכל המגיבות!!) אבל- הם נחלקו לשניים: חצי מהתגובות הללו ושבחו ורובן אפילו כתבו שהן הכינו פעמיים והחצי השני טען שיש בו טעות ושהוא יצא יבשושי (ולא, אין במתכון הזה ביצים כמו בכמה מתכונים אחרונים שפרסמתי- במיוחד לאלרגיים!). שכנה מדהימה שלי אפילו שלחה לי כמה עוגיות כאלו מעשה ידיה והן היו מושלמות. אז מה הפשט, כמו שאומרים אצלנו? האמת, שאין לי מושג. האירה את עיניי רייזי שכתבה כי היא הכינה בפעם הראשונה עם כוסות חד"פ וזה יצא גרוע (בלשון המעטה) ובפעם השנייה עם כוסות 240 מ"ל והם נחטפו... מצד שני יכול להיות שיש כאלו שהכינו עם כוסות כאלו ועדיין לא יצא טוב... הנושא בטיפול. אני מצטערת ומנתצלת בפני אלו שהתאכזבו ממני :) ובפעם הבאה כנראה שכל מתכון ייבחן במטבחי בצורות שונות ובסוגי קמחים שונים כדי לא לחזור על הנ"ל... בתקווה להבנה :) שבת שלום!!

הוראות הכנה:

- מכניסים מקל לכל חצי בננה בצד החתוך ומניחים על תבנית מכוסה בנייר אפייה. מכניסים למקפיא עד שהבננות קפואות- כשעתיים.
- מוציאים את הבננות המקפיא ומורחים עליהם, בעזרת סכין או כף, שכבה של חמאת בוטנים מכניסים חזרה למקפיא ל-30 דקות.
- ממיסים את השוקולד המריר, במיקרוגל בפולסים של 30 שניות, עד להמסה מלאה. טובלים כל בננה לציפוי מלא וטובלים שוב בתוספת הרצויה.
- מכניסים חזרה למקפיא לשעה.

- 8 בננות קלופות וחצויות לרוחב
- 2 חבילות שוקולד מריר שבור לקוביות
- 2/3 כוס חמאת בוטנים טבעית או ממותקת, ללא גושים.
- 1 כוס בוטנים קלופים וקלויים גרוסים גס
- 16 מקלות ארטיק
- תוספות לבחירה: סוכריות צבעוניות, קוקוס לבן, קוקוס קלוי, אגוזים גרוסים, גרנולה