קראנץ' יוגורט ופטל

דיאנה יוסף



<u>מרכיבים:</u>

<u>לשכבת היוגורט:</u>

• 2 גביעים יוגורט (3% ומעלה)

• 2 כפות זרעי צ״יה מושרים
(לא חובה, אבל מוסיף מרקם מעולה)

• 2 כפות מייפל טבעי

• ⅓ כוס שמנת מתוקה

לערבב היטב עד לקבלת תערובת חלקה.

<u>לציפוי שוקולד לבן וקפה:</u>

• 150 גרם שוקולד לבן

• 2 כפות אספרסו (בחוזק שאוהבים)

• 2 כפות שמנת מתוקה

להמיס במיקרוגל בפולסים של 10 שניות,
לערבב בין לבין עד שמתקבל ממרח חלק ואחיד.
חשוב להיזהר מחימום יתר כדי שהשוקולד לא יהפוך לגרגירי.

• חופן פטל קפוא (או כל פרי אחר שאוהבים).

<u>אופן ההכנה:</u>

5. לשפוך את תערובת היוגורט על תבנית או קופסה שטוחה מרופדת בנייר אפייה.
5. לזלף מעל את קרם השוקולד הלבן והקפה.
5. לפזר פטל קפוא מעל.
5. להכניס למקפיא ל־4 שעות לפחות, עד שהתערובת מתייצבת היטב.
5. לחתוך לקראנצ׳ים בגודל שאוהבים ולהגיש קפוא.

בתאבון!