חטיפי יוגורט ורימון

תומר ארד



מצרכים:

- מצרכים:
- גרגירים מרימון אחד
- קופסת יוגורט 20 גרם חלבון - פרו

לציפוי:

- 200 גרם שוקולד מריר
- 2 כפות שמן קוקוס או חמאת קקאו
- מעט מלח גס

אופן ההכנה:

1. מערבבים בקערה את גרגירי הרימון והיוגורט.
2. בעזרת כפית יוצרים תלוליות על תבנית מרופדת בנייר אפייה.
3. מקפיאים כשעה, עד שהתלוליות יציבות וקפואות.
4. ממיסים יחד את השוקולד והשמן או חמאת הקקאו.
5. טובלים כל חטיף קפוא בציפוי השוקולד ומחזירים לנייר האפייה.
6. מפזרים מעט מלח גס, אם אוהבים, ומניחים לציפוי להתקשות.

espresso club

לקוחות VIP נהנים יותר!

אחריות נוספת על המכונה

משלוחים ללא עלות

אביזר לבחירה מתנה!

קפסולות במחיר מוזל

*4994

אספרסו קלאב

פשוט לשתות קפה