



ארטיק אננס הפוך

מצרכים:

- 2 כוסות (400 גרם) אננס טרי, קלוף, חתוך לקוביות
- 1 כף סוכר קנים
- 1 1/2 כוסות (360 מ"ל) יוגורט וניל
- 2 כוס (20 גרם) וופל בטעם וניל
- 10 דובדבנים מגולענים

אופן ההכנה:

להניח את האננס על תבנית מתכת ולפזר את הסוכר.

להשתמש בברנר על מנת לקרמל את הסוכר על האננס. אם אין לכם ברנר, להפעיל את הגריל ולהכניס את התבנית לתנור. לצלות עד שהסוכר מתקרמל, בערך כ-3 דקות ולצנן.

להכניס את האננס וכ- 1/4 כוסות (300 מ"ל) יוגורט למיכל הויטמיקס ולסגור את המכסה.

להפעיל במהירות 1 ובהדרגה להגביר למהירות 10.

לערבל במשך דקה. לשטוף ולייבש את הקנקן.

להכניס את הוופל וניל למיכל הויטמיקס ולסגור את המכסה.

לבחור במהירות 5, ולהפעיל את כפתור הפולס 3 פעמים.

בקערה נפרדת לערבב את 2 כוס (60 מ"ל) היוגורט שנותרה עם פירורי הוופל.

להרכבת הארטיקים: הניחו דובדבן בתחתית כל תבנית ארטיק. לחלק את תערובת האננס באופן שווה בין התבניות. לפזר מעל את פירורי הוופל.

הערות:

במקום תבניות ארטיק, ניתן להשתמש בכוסות קטנות/ חד פעמיות.

שימו לב, הוספת סוכרים או אלכוהול לארטיקים תעכב את תהליך ההקפאה.

ארטיקים שהם בעיקר פרי יקבלו מרקם קשה וקפוא מאוד.

הכנת ארטיקים משאריות שייק הינה דרך מצוינת להוספת מרכיבים בריאים אשר אינם מכילים צבעים או טעמים מלאכותיים לתזונת המשפחה.