



ארטיק מרשמלו

מצרכים:

- 2 כוסות (350 גר') שוקולד צ'יפס מריר
- 2 כוסות (450 גר') יוגורט
- מיני מרשמלו
- ☐ כוס (75 גר') פתי בר, מפוררים

הוראות הכנה:

לחמם תנור ל-180 מעלות. לרפד את תבנית התנור בנייר אפיה ולהניח בצד.

להמיס את השוקולד במיקרו בחום גבוה במשך 2 דקות.

להכניס לקנקן הויטמיקס את היוגורט והשוקולד המומס לפי הסדר הרשום ולסגור את המכסה.

להפעיל על מהירות 1 ובהדרגה להגביר למהירות 10.

לערבל במשך 30 שניות.

להניח את המרשמלו על התבנית המרופדת ולהכניס לתנור ל-3 דקות. לצנן.

להרכבת הארטיקים: למלא תבניות ארטיק עם תערובת השוקולד. (שארית השוקולד תהיה בשימוש בסוף המתכון.) להניח 4 מרשמלו מעל תערובת השוקולד ולחלק את הביסקוויטים המפוררים באופן שווה בין התבניות. למזוג את שארית השוקולד מעל ולהקפיא.