



## מגנום טבעוני לילדים של חן אסור

### מצרכים:

- 5 בננות
- 6 תמרים
- 50 גר' פקאנים

### לציפוי:

300 גר' שוקולד מריר

70 גר' שמן זית

### אופן ההכנה:

מכניסים לויטמיקס את הבננות, יחד עם התמרים והפקאן ומפעילים עד לקבלת מלית אחידה. מעבירים את המלית לתבנית סיליקון ייעודית בצורה ארטיק מגנום ומכניסים למקפיא ל-10 שעות. מוסיפים לקערה נפרדת את השוקולד המריר והשמן זית, ומכניסים למיקרוגל עד להמסה מלאה ואחידה של חומרי הגלם. מוציאים את הארטיקים מהמקפיא וטובלים בשוקולד. אוכלים מיד כשהשוקולד מתקרר ומתמצק או מניחים את הארטיקים על גבי תבנית עם נייר אפייה ומחזירים למקפיא עד להגשה. המתכון באדיבות חן אסור [📄](#) בלוגרית ומנחת סדנאות קונדיטוריה