

إذا لم تجرب النابيس كريم من قبل فماذا تنتظر!

النشأص : 2-3

الوقت الكلي: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min
المكونات:

- كوبين من الهموز الناضج المثلج
- 2 أو 3 ملاعق كبيرة من زبدة الفول السوداني
- 2 أو 3 ملاعق كبيرة من بودرة الكاكو
- 1 ملعقة صغيرة من الفانيليا
- 1 ملعقة كبيرة من شراب القيقب (اختياري)
- مغرفة واحدة من بودرة البروتين (اختياري)
- 1 ملعقة صغيرة من بودرة الهاكا (اختياري)

صوص الشوكولا السحري:

- ¼ كوب من زيت جوز الهند (ذائب)
- 3 ملاعق كبيرة من بودرة الكاكو
- 1 ملعقة كبيرة من شراب القيقب

الخطوات:

1. إذا كنت تريدون إضافة صوص الشوكولا السحري يجب أن تبردوا بعلمها أولاً، وذلك لأنها يجب أن تسكب على النابيس كريم فور الانتهاء منه. نخلط كل مكونات الصوص معاً حتى تصبح هلساء ثم نترك جانباً.
2. لصناعة النابيس كريم نضع كل المكونات في محضر الطعام، ونضرب حتى تختلط. سيصبح الخليط له قوام النيس كريم الأملس.
3. يفرغ النابيس كريم في وعاء ثم يسكب عليه خلطة الصوص السحري. دع الأطفال يشاهدونها وهي تقسو قبل أن يكسروها بالملعقة للحصول على الكريمة اللذيذة بالنسفل.