

## מגנומגו



מגנומגו - מגנום מפנק בטעם מגנו, שמתאים בדיוק לימים הלוהטים, כשכל יום מחדש, חם מהרגיל לעונה. עם מעט עבודה, ועוד קצת עבודה על הציפוי, מתקבלים מגנומים קטיפתיים ומרעננים, וטעימים כל כך, כי אין כמו טעם של מגנו...

תמיד כדאי לשמור קוביות מגנו במקפיא, כדי להכין מהם גלידה בכמה דקות.

### חומרים:

2 כוסות קוביות מגנו קפואות (אפשר לקנות, או להקפיא משתי יחידות מגנו)  
1/2-1/4 וכוס קרם קוקוס (עדיף), או חלב קוקוס

מקלות ארטיק

### לציפוי:

100 גר' שוקולד לבן

2 כפות שמן

### הכנה:

טוחנים במעבד מזון את קוביות המגנו הקפוא, עם קרם הקוקוס, עד לאיחוד. אפשר להוסיף מעט דבש להמתקה, אם יש צורך.

אפשר כבר לאכול ולהגיש.

להכנת המגנומים, מעבירים כמה שיותר מהר (שלא ימס מידי) את התערובת לתבניות ארטיק. כדאי להכין אותם מראש, כדי לחסוך זמן.

מטיחים קלות את התבניות בשיש להוצאת בועות אויר.

נועצים מקל ארטיק, ומעבירים את התבנית למקפיא עד להקפאה מלאה.  
ציפוי:

כשהם קפואים לגמרי, אפשר לצפות את המגנומים בשוקולד לבן-

ממיסים 100 גר' שוקולד לבן עם 2 כפות שמן.

קודם כל מכינים מקום במקפיא להניח בו את הארטיקים לאחר הציפוי, מוציאים כל פעם ארטיק אחד מהמקפיא, כדי שלא ימסו וטובלים מחצית מהארטיק בשוקולד המומס, מעבירים מיד חזרה למקפיא.

חשוב לעבוד במהירות, כדי שארטיקים לא ימסו בתוך השוקולד.