סדנה־לי

# ארטיק מנגו ביתי עם חלב קוקוס ופרי בשל

| כמות | הכנה | זמן כולל |
| --- | --- | --- |
| **8 ארטיקים קטנים** | **10 דקות** | **6 שעות ו־10 דקות** |

ציוד: בלנדר ותבניות ארטיק

## מצרכים

- ☐ 500 גרם מנגו קלוף בקוביות
- ☐ 250 מ״ל חלב קוקוס
- ☐ כף מיץ לימון
- ☐ 1–2 כפות מייפל, לפי מתיקות הפרי

## אופן ההכנה

1. אם משתמשים במנגו קפוא, מפשירים חלקית במקרר כדי להקל על הבלנדר.
2. טוחנים מנגו, חלב קוקוס, לימון וכף מייפל עד חלק. טועמים ומוסיפים עוד מעט מייפל רק אם צריך.
3. מחלקים לתבניות ומשאירים מעט מקום להתפשטות. מכניסים מקלות לפי הוראות התבנית ומקפיאים 6 שעות לפחות.
4. לשחרור, מחממים את הצד החיצוני של התבנית במים פושרים לכמה שניות ומושכים בעדינות.