

אופן ההכנה

קורצים בעזרת קורצנים צורות מהאבטיח, מהמלון ומהאננס (כוכב ולב)

מתחילים לשפד בזהירות את הפירות לפי סדר צבעי הקשת:
ענב סגול, 2 אוכמניות כחולות, ענב ירוק, אננס צהוב, מלון כתום ואבטיח אדום.

מסדרים יפה את השיפודים בצורת קשת על מגש.

מכינים קצפת: מקציפים במיקסר שמנת מתוקה, מוסיפים בהדרגה 2 כפות סוכר וחמש כפות אינסטנט פודינג עד שהקצפת יציבה.

מעבירים את הקצפת לשקית זילוף, חותכים בקצה ומציידים עננים.

יצא בונבון! שיהיה בתיאבון

yes.



nick jr.

מנה לחדת קרן - שיפודי קשת בענן



מצרכים

אוכמניות

ענבים סגולים

ענבים ירוקים

אננס

מלון כתום

אבטיח

קורצנים בצורות

שיפודים

לקצפת:

שמנת מתוקה

2 כפות סוכר

5 כפות אינסטנט פודינג

שקית זילוף

