ענבים קפואים ביוגורט

2 מרכיבים, קריר ומתוקים – לקטנטנים (ללא גלוטן)

מצרכים

- 2 כוסות ענבים ללא חרצנים (ירוקים, אדומים או מעורבבים)
- כוס יוגורט עבה (יווני או 5%), רגיל או בטעם וניל
- לא חובה: כף סילאן או דבש לערבב ביוגורט
- לא חובה, לציפוי: סוכריות צבעוניות, קוקוס, או גרנולה ללא גלוטן
- קיסמים

כ־30 ענבים · לקטנים מתחת לגיל 4 – חוצים כל ענב לאורכו



אופן ההכנה

1. שוטפים את הענבים ומייבשים היטב במגבת – יוגורט לא נדבק לענב רטוב.
2. מרפדים מגש בנייר אפייה, ומכניסים קיסם לכל ענב.
3. טובלים כל ענב ביוגורט ומניחים על המגש.
4. רוצים? מפזרים מעל סוכריות, קוקוס או גרנולה, כל עוד היוגורט רטוב.
5. מקפיאים שעתיים לפחות, עד שהיוגורט מתקשה.
6. מגישים ישר מהמקפיא. במקפיא, בקופסה סגורה, הם נשמרים עד שבועיים.

⚠️ **חשוב:** המתכון ללא גלוטן מלכתחילה. אם מוסיפים ציפוי – בודקים שהגרנולה, הסוכריות והיוגורט בטעמים מסומנים "ללא גלוטן".