

# מתכונים מועשרים ה Pro Up



## שייק מועשר

חומרים:

1 כוס (200 מ"ל) מים קרים / חלב  
4 כפות מדידה של אבקת Pro Up

אופן ההכנה: לערבב היטב את המים עם ה Pro Up, מומלץ בבלנדר. כדי ליצור ברד ניתן להוסיף כמה קוביות קרח לבלנדר ולטחון יחד עם המים והאבקה.  
הערה: ניתן לחלק את ההכנה ל-2 כפות Pro Up עם 150 מ"ל מים או חלב, פעמיים ביום.



## אליה מועשרת

חומרים:

1 כדור גלידה וניל/שוקולד (כ-50 גרם)  
1 כף מדידה של אבקת Pro Up בטעם וניל/  
שוקו

אופן ההכנה: להוסיף את אבקת ה-Pro Up לגלידה רכה ולערבב היטב. להחזיר את הגלידה למקפיא ולהקפיאה בשנית לפני ההגשה (או להגשה מיד במרקם של גלידה אמריקאית).  
\*הערה: עקב הטמפרטורה הנמוכה של הגלידה לוקח לאבקה יותר זמן להתמוסס, לכן יש לערבב היטב ולבדוק שאין גושים.



## חוס מועשר

חומרים:

50 מ"ל שמנת מתוקה 38% שומן  
2 כפות מדידה של אבקת Pro Up בטעם וניל/  
שוקו / בננה

אופן ההכנה: להקציף ביחד שמנת מתוקה ואבקת Pro Up עד לקבלת מרקם מתאים.





## מעדן מועשר

## עוגת לבניה מועשרת

## כדורי שוקולד מועשרים

**חומרים:**  
 1 גביע מעדן חלב בטעם שוקולד/וניל (125 מ"ל)  
 1 כף מדידה אבקת Pro Up בטעם שוקו/וניל  
**אופן ההכנה:** לשים בקערה אבקת Pro Up. להוסיף 1 כף מעדן חלב ולערבב היטב עד לקבלת תערובת חלקה.  
 להוסיף את שאר המעדן ולערבב היטב.  
 להחזיר את המעדן המועשר לגביע המקורי שלו ולהגיש.

**חומרים (למנה בכוס):**  
 קצפת מ-100 מ"ל שמנת מתוקה 38% שומן  
 4 כפות גבינה לבנה 5% שומן  
 3 עוגיות פתיבר מרוסקות  
 1 קוביית שוקולד חלב  
 2 כפות מדידה אבקת Pro Up שוקו  
 2 כפות מדידה אבקת Pro Up וניל  
**אופן ההכנה:** להוסיף את הקצפת לגבינה ולערבב עד לקבלת תערובת אחידה. לחלק את הכמות שנותרה ל-2 קערות (חצי-חצי). לכל קערה להוסיף 2 כפות אבקת Pro Up בטעם אחר (וניל ושוקו) ולערבב היטב. לסדר בכוס זכוכית גבוהה בשכבות: ½ מכמות העוגיות המרוסקות, מעל העוגיות שכבה של תערובת בטעם שוקו, שוב עוגיות מרוסקות ומעליהן את תערובת הוניל. לגרד מעל קוביית שוקולד בעזרת פומפיה עדינה.

**חומרים ל-20 מנות (כ-44 גר' ליחידה):**  
 200 גר' פתי בר טחונים  
 1/2 כוס סוכר  
 5 כפות קקאו (לפי 5 גר' לכף)  
 1/2 כוס חלב  
 1 כף קורנפלור (לפי 8 גר' לכף)  
 100 גר' חמאה מומסת  
 10 כפות מדידה של אבקת Pro Up בטעם וניל/שוקו  
 פתיית קוקוס טחון / סוכריות לקישוט  
**אופן ההכנה:** לערבב את כל המרכיבים עד לקבלת מרקם אחיד. להכין כדורים ולצפות אותם בקוקוס או בסוכריות. במידה והבלילה יבשה מדי ניתן להוסיף מעט חלב. לשמור במקפיא בתוך קופסה מתאימה עד לאכילה.

