

חברת מתכונים



להזמנות התקשרו 077-3457008 או
הכנסו לאתר <https://zipops.co.il>

Zipops אוריאו

האייס אוריאו שלא תוכלו להפסיק לזלול

מנות: 12

זמן הכנה: 15 דקות

מרכיבים:

•	21	עוגיות אוריאו מרוסקות
•	0.3 כוס	אבקת סוכר
•	0.3 כוס	מים חמים (לא רותחים)
•	0.75 כוס	שמנת חמוצה
•	0.5 כוס	חלב
•	1.5 כוס	שמנת או שמנת להקצפה
•	1.5 כפית	תמצית וניל
•	12	שקיות Zipops

הוראות:

1. רסקי את העוגיות לחלקים קטנים
2. לערבב יחד את הסוכר והמים, עד שהסוכר מתמוסס.
3. להוסיף את שאר החומרים הנותרים (כולל שברי העוגיות)
4. לערבב היטב
5. למלא את שקיות הZipops עד לקו המילוי, להקפיא ולהנות!



Zipops ברי

אייס חמוציות ותפוחים מפנק!

מנות: 12

זמן הכנה: 12 דקות

מרכיבים:

תפוחים בינוניים	3 •
מיץ תפוזים טרי	2 כוס •
חמוציות טריות או קפואות	2 כוס •
שקיות Zipops	12 •

הוראות:

1. פורסים את התפוחים ומנחחים אותן יחד עם החמוציות במחבת. מבשלים עד שהפרי רק (10-12 דקות) מוסיפים עד 1/4 כוס מים בזמן הבישול. הניחו לפרי להתקרר.
2. מערבבים את רוטב הפירות שבישלנו עם מיץ התפוזים.
3. ממלאים את שקיות Zipops עד לקו המילוי, מקפאים ונהנים!



Zipops דובדבנים

מתכון אייס פופס דובדבנים

מנות: 12

זמן הכנה: 10 דקות

מרכיבים:

דובדבנים מגולענים	1 כוס	•
חלב שקדים	1 כוס	•
דבש	1-2 כפיות	•
שמנת חמוצה	0.75 כוס	•
קרר	4-6 קוביות	•
שקיות Zipops	12	•

הוראות:

1. מרסקים את החומרים בבלנדר, עד לקבלת מרקם חלק ואחיד.
2. באמצעות משפך למלא את שקיות Zipops עד לקו המילוי.
3. לסגור את שקיות הפאז' היטב ולהכניס למקפיא למינימום 4 שעות.



Zipops פירות יער

מתכון לאייס פופס מפירות יער – טעים ובריא!

מנות: 12

זמן הכנה: 10 דקות

מרכיבים:

- | | |
|-------------------------------|-----------------|
| פירות יער קפואים (לא מופשרים) | • 1 קופסה |
| דבש | • 2-4 כפות |
| קליפת לימון מגורדת | • 1 קליפת לימון |
| שקיות Zipops | • 12 |

הוראות:

1. מרסקים את החומרים בבלנדר, עד לקבלת מרקם חלק ואחיד.
2. באמצעות משפך למלא את שקיות ה Zipops עד לקו המילוי.
3. לסגור את שקיות הפאוץ' היטב ולהכניס למקפיא למינימום 4 שעות.



Zipops קיווי ובננה

מנות: 12

זמן הכנה: 10 דקות

מרכיבים:

קיווי	2	•
בננה	1	•
עלי תרד	חופן	•
מלפפון	1	•
מים	0.25 כוס	•
שקיות Zipops	12	•

הוראות:

1. מרסקים את החומרים בבלנדר, עד לקבלת מרקם חלק ואחיד.
2. באמצעות משפך למלא את שקיות ה Zipops עד לקו המילוי.
3. לסגור את שקיות הפאוך' היטב ולהכניס למקפיא למינימום 4 שעות.



Zipops בננה וחמאת בוטנים

מנות: 12

זמן הכנה: 10 דקות

מרכיבים:

בננות	4 •
חלב שקדים	1.5 כוס •
חמאת בוטנים	1 כוס •
יוגורט 3%	1 כוס •
סירופ שוקולד	6 כפות •
שקיות Zipops	12 •

הוראות:

1. מרסקים את החומרים בבלנדר, עד לקבלת מרקם חלק ואחיד.
2. באמצעות משפך למלא את שקיות Zipops עד לקו המילוי.
3. לסגור את שקיות הפאז' היטב ולהכניס למקפיא למינימום 4 שעות.

