كُنافة بالشوكولاتة

كُنافة بالشوكولاتة

وصفة رمضانية أصيلة بحلة مختلفة: كنافة ذهبية ومقرمشة، محشوة بكل حب بشوكولاتة جالكسي الكريمية.

- الوقت : 60 دقيقة
- المكونات : 7 عنصر
- الكمية : 20 قطعة

مشاركة

- Pinterest (يفتح في نافذة جديدة)
- Facebook (يفتح في نافذة جديدة)
- Twitter (يفتح في نافذة جديدة)
- Download (يفتح في نافذة جديدة)
- الطباعة (opens in same window)

المكونات

لتحضير الشيرة

- 1/2 كوب ماء (120 مل)
- 1/2 كوب سكر (100غ)
- 1 ملعقة صغيرة ماء الزهر

لتحضير الكنافة

- 1 عبوة فارينا قطايف (500غ)
- 2 كوب زبدة مذابة (200غ)

لتحضير الحشوة

- 1 كوب عجينة الفستق (150غ)
- 5 عبوات (كل منها36غ) شوكولاتة جالكسي (180غ)
- 1/3 كوب كريمة سائلة (80 مل)

للتزين

- فستق مهروش
- بتلات الورد

لشراب السكر

1. قومي بتحضير الشيرة عن طريق خلط السكر والماء في قدر.اتركيه يغلي على نار عالية، ثم خففي النار واتركه يغلي على نار هادئة لمدة 10 دقائق حتى يصبح الشراب أكثر كثافة. ارفعيه عن النار وأضيفي ماء الزهر.

القطايف

1. افصلي خيوط القطايف بلطف باستخدام أصابعك. صبي الزبدة المذابة وامزجي لتغطية القطايف بشكل متساوي.
2. شكلي دائرة صغيرة كقالب. قومي بلف شريط من القطايف حول القالب، ثم ازيلي القالب لتشكيل عش صغير. املئي قاع العش بقليل من القطايف. ثم اخبزي على حرارة 160 درجة مئوية لمدة 20 إلى 30 دقيقة في فرن مُسخن مسبقًا، حتى تصبح الكنافة ذهبية اللون.
3. اخرجيها من الفرن واسكبي شراب السكر المبرد.

جاناش الشوكولاتة

1. في وعاء متوسط، ضعي قطع شوكولاتة جالكسي. في قدر صغير، قومي بتسخين الكريمة السائلة حتى تغلي. ارفعيها عن النار وصبيها فوق الشوكولاتة. دعيها تذوب لبضع دقائق ثم قومي بالتحريك بواسطة مبسط حتى تحصلي على مزيج ناعم. دعيه يبرد.
2. في كل عش، ضعي طبقة رقيقة من عجينة الفستق، ثم قومي بملء العش بملعقة سخية من جاناش الشوكولاتة. زيني بالفستق المهروش وبتلات الورد.
3. بالصحة والعافية!
4. يمكنك استبدال الكريمة السائلة بالزبادي الطبيعي.

اكتشفوا المزيد من الوصفات

بريتزل بالشوكولاتة

المدة

135 دقيقة

المكونات

4عناصر

بسكويت مراحل القمر بالشوكولاتة

المدة

80 دقيقة

المكونات

11عناصر

كوكيز آيس كريم ساندوتش بالشوكولاتة

المدة

35 دقيقة

المكونات

12عناصر

براونيز الكنافة والفستق

المدة

50 دقيقة

المكونات

12عناصر

Source URL: *https://www.galaxychocolate.com/mena/recipes/chocolate-kunafa*