



وصفة

بار شوكولاتة الكنافة و الفستق

لمسة مميزة تضيفها شوكولاتة جالكسي الناعمة على هذه الوصفة الشهيرة، لتأخذك إلى عالم من النكهات الفاخرة.

- وقت التحضير: 30 دقيقة
- وقت التبريد: 30 دقيقة
- لتحضير: 12 حصة
- المكونات: 4 عناصر

مشاركة

- [Pinterest](#) (يفتح في نافذة جديدة) 
- [Facebook](#) (يفتح في نافذة جديدة) 
- [Twitter](#) (يفتح في نافذة جديدة)
- [Download](#) (يفتح في نافذة جديدة) 

المكونات

- 1 و ¼ كوب (300غ) براليني الفستق
- 3 أكواب (150غ) عجينة الكنافة
- 1 و ½ ملعقة كبيرة (20غ) زبدة مذابة
- 3 جالكسي بالحليب 80غ

طريقة التحضير

1. في وعاء، قُتّني عجينة الكنافة إلى قطع صغيرة.
2. ذوّبي الزبدة على نار متوسطة، ثم أضيفي عجينة الكنافة وقلّبيها لبضع دقائق حتى تصبح ذهبية ومقرمشة. ارفعيها عن النار واتركيها تبرد قليلًا.
3. أضيفي براليني الفستق و امزجي جيدًا.
4. قومي بإذابة شوكولاتة جالكسي باستخدام حمام مائي أو الميكروويف، ثم صبيها في قوالب سيليكون، مع التأكد من تغطية الأطراف بالتساوي.
5. ضعي القوالب في الثلاجة لمدة 5 دقائق حتى تتماسك الشوكولاتة.
6. بعد أن تتماسك الشوكولاتة، ورّعي خليط الكنافة بالتساوي داخل كل قالب.
7. صبي المزيد من الشوكولاتة المذابة فوق الخليط لتغطية الكنافة بالكامل.
8. أعيدي القوالب إلى الثلاجة لمدة 30 دقيقة تقريبًا أو حتى تتماسك الشوكولاتة تمامًا.
9. بعد أن تتماسك، أخرجي بار الشوكولاتة برفق من القوالب. زينيها بخطوط من الشوكولاتة المذابة ورشيها بالفستق المهروش.
10. للمزيد من المقرمشة، جمّدي عجينة الكنافة قبل استخدامها.

للمزيد من الوصفات



بريتزل بالشوكولاتة

المدة

135 دقيقة

المكونات

4 عناصر



بِسكُويت مراحل القمر بالشوكولاتة

المدة

80 دقيقة

المكونات

11 عناصر



كوكيز آيس كريم ساندوتش بالشوكولاتة

المدة

35 دقيقة

المكونات

12 عناصر



براونيز الكنافه والفستق

المدة

50 دقيقة

المكونات

12 عناصر

Source URL:

<https://www.galaxychocolate.com/mena/recipes/pistachio-kunafa-chocolate-bar>