



وصفة

براونيز الكنافة والفستق

براونيز لذيذة مع طبقة من الكنافة المقرمشة والفستق، لتحلية غنية ومميزة.

• وقت التحضير: 30 دقيقة

• وقت الطهي: 20 دقيقة

• لتحضير: 8 حصص

• المكونات: 12 عنصر

مشاركة

• [Pinterest](#) (يفتح في نافذة جديدة)

• [Facebook](#) (يفتح في نافذة جديدة)

- [Twitter \(يفتح في نافذة جديدة\)](#)
- [Download \(يفتح في نافذة جديدة\)](#) 
- [الطباعة \(opens in same window\)](#) 

Occasions

رمضان

المكونات

لتحضير البراونيز

- 2/3 كوب (160غ) زبدة
- 3/4 كوب (180غ) سكر بني
- 3 بيضات
- 3/4 كوب (110غ) دقيق
- 1/3 كوب (100 مل) كريمة 30%
- رشة ملح
- جالكسي بالحليب 270غ

لتحضير الكنافة

- 1 و 1/4 كوب (300غ) براليني الفستق
- 3 أكواب (150غ) عجينة الكنافة
- 1 و 1/2 ملعقة كبيرة (20غ) زبدة مذابة

للتزين

- 1/4 كوب (50غ) زبدة الكاكاو
- 2 ملعقة صغيرة (10 مل) زيت
- 1/4 كوب (40غ) فستق مهروش
- 3 جالكسي بالحليب 80غ

طريقة التحضير

1. سخني الفرن مسبقًا على درجة حرارة 180 مئوية.
2. قومي بإذابة شوكولاتة جالكسي باستخدام حمام مائي أو الميكروويف.
3. في وعاء، اخفقي البيض مع السكر البني حتى يصبح الخليط خفيفًا ورقيقًا.
4. أضيفي الشوكولاتة المذابة إلى الخليط وامزجي بلطف.
5. أضيفي الكريمة ثم الدقيق ورشة من الملح. امزجي حتى تحصلي على خليط متجانس.
6. صبي الخليط في صينية مستطيلة مبطنه بورق الزبدة. ثم اخبريها لمدة 20 دقيقة.
7. دعها تبرد تمامًا قبل إخراجها من الصينية.
8. فتمي وافردى الكنافة باستخدام يدك. في مقلاة، حمصها مع الزبدة المذابة على نار متوسطة، مع التحريك من حين لآخر حتى تصبح ذهبية.
9. أزيلها من على النار و أضيفي براليني الفستق حتى تحصلي على خليط متجانس.
10. بعد أن يبرد البراوني، وزعي طبقة سخة من خليط الكنافة.
11. باستخدام سكين، قومي بتقطيع البراوني إلى مستطيلات متساوية.
12. قومي بإذابة شوكولاتة جالكسي مع زبدة الكاكاو. حركي حتى تحصلي على خليط ناعم. أضيفي الزيت والفستق المهروش، ثم امزجي جيدًا.
13. زيني قطع البراونيز بخليط الشوكولاتة، ودعيها تتماسك في درجة حرارة الغرفة.
14. لتحصلي على براوني طري ولين، اخبريه 3-4 دقائق أقل وأخرجيه عندما يكون الوسط لا يزال يهتز قليلًا.

للمزيد من الوصفات



بريتزل بالشوكولاتة

المدة

135 دقيقة

المكونات

4 عناصر



بسكويت مراحل القمر بالشوكولاتة

المدة

80 دقيقة

المكونات

11 عناصر



كوكيز آيس كريم ساندوتش بالشوكولاتة

المدة

35 دقيقة

المكونات

12 عناصر



بار شوكولاتة الكنافه و الفستق

المدة

60 دقيقة

المكونات

4 عناصر

Source URL: <https://www.galaxychocolate.com/mena/recipes/pistachio-kunafa-brownies>