

# Mini Mars Kunafa



## المقادير

زبدة

عجينة كنافة

هيل

سكر مطحون

كيري

مارس

قشطة

شيرة

فستق مطحون

## الطريقة :

نطحن عجينة الكنافة ونخلط معها الهيل والسكر والزبدة ونبطن بها قوالب صينية ميني تشيز كيك متحركة القاعدة. نضع في كل قالب مكعب كيري ومكعب مارس وملعقة قشطة ونغلقها ببقية العجينة ونفعل المثل لكل القوالب ، ندخلها الفرن حتى تحمر وتترك لتبرد قليلاً

ثم توضع في طبق التقديم

ويصب عليها الشيرة

وتزين بالفستق المطحون وتقدم

للمزيد من الاصناف والطرق , مطبخ الاقلاع