

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
ونغلقتها ببقية العجينة ونفعل المثل لكل القوالب ، ندخلها الفرن حتى تحمر وتترك لتبرد قليلاً

ثم نوضع في طبق التقديم

ويصب عليها الشيرة

وتزين بالفستق المطحون وتقدم

للمزيد من الاصناف والطرق , مطبخ الاقلاع