

## طريقة عمل ميني الكنافة بخبز التوست من وصفات هند الفوزان بالصور



\* المقادير والطريقة لعمل ميني كنافة الخبز:

- ٢ كوب توست مطحون ناعم

- ٤/١ كوب سكر باودر "يمكن الاستغناء عنه"

- ٤/١ كوب زبدة مُذابة "لك الخيار في تقليل الكمية أو

زيادتها"

- ملعقة كبيرة فانيليا سائلة



تفرك سوية وترص في قوالب الكيك الصغيرة

..

تُحشى بخليط القشطة والجبن ومكوناته :

- قطع من الجبن

- وقشطة طازجة

- ثم نُغلق عليها بطبقة من فتات الخبز ونضغط برفق ..



- تُخبز الكنافة في الفرن نار  
من اسفل ثم تحمّر من أعلى ..



- تسقى بالشيرة الباردة:  
كاس سكر + نصف كاس ماء + هيل وزعفران  
تغلى حتى تتجانس  
صحّة وهنا وبالعافية



طريقة عمل كنافة التوست من وصفات هند الفوزان  
بالصور



@hind\_alfawzan



موقع سوسنة الطبخ



الكنافة (بالتوست)



## كنافة التوست

على طريقة عمقتنا الحبيبة منال  
الله يسلم ايدياتها وايديات من اخذتها منها

موقع موسوعة الطبخ

المقادير والطريقة لعمل كنافة التوست :

١- كيس توست مع الأطراف

- اصبع زبدة ( ١٠٠ غرام )

- ملعقة سكر بودرة

يطحن التوست ، ويفرك بالزبدة والسكر

يرص في القالب .. وتُرفع الاطراف ..

\* الحشوة :



- ٢ كوب ماء
- ٢ فنجان حليب باودر
- فنجان سكر
- ٤ ملاعق كبيرة نشاء
- ٤ حبات جبن كيري

~ تَقلب على النار .. حتى تغلظ .. ثم نختمها بقشطة  
طازجة " أفضل الصافي "

٤- نضيف الخليط المتبقي فوق الحشوة .. وندخلها الفرن

تُسقى الكنافة بالشيرة الباردة فور خروجها من الفرن.

صحة وهنا وبالعافية



## طريقة عمل كنافة الخبز من وصفات هند الفوزان بالصور





المقادير والطريقة لعمل كنافة الخبز:

٨- حبات توست تطحن

g. نضيف عليها اصبع زبدة مذوّب = 100



اما طبقة القشطة، عبارة عن:





-كوب ونصف حليب سائل + ملعقتين كبيرة سكر +  
خمس ملاعق كبيرة سميد (الأفضل ناعم) + رشة هيل +  
ماء ورد أو زهر.

-نقلها على النار لما تتخن، نضيف عليها طبقة قشطة  
طازجة.

الان نجهز القالب

-نلبس طبقة التوست في القوالب أو في صينية كبيرة.

- ونضيف عليه طبقة من جبن الموزاريلا وطبقة من

## القشطة

ثم ممكن نغطي طبقة القشطة بالباقي من الخبز والزبدة،  
وممكن نتركها مكشوفة.



-نخبزها على حرارة متوسطة ٢٠ دقيقة تقريبًا .. لما  
تتحمر الأطراف.

قلب الجهاز ..



موقع موسوعة الطبخ



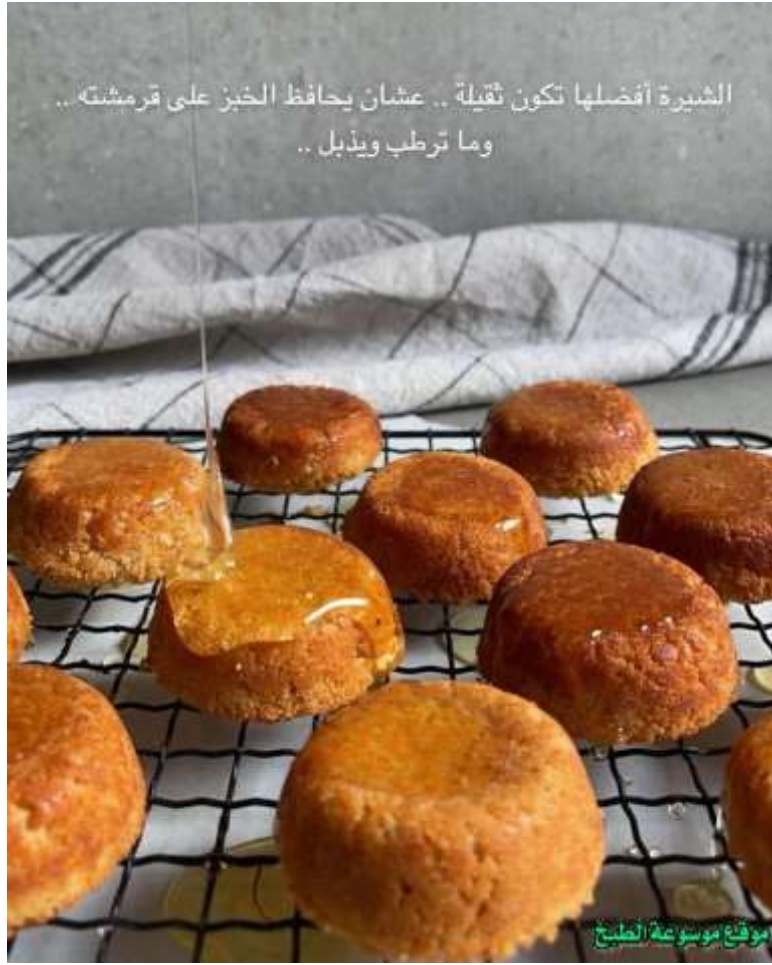
بدون أي فلتر..

موقع موسوعة الطبخ



-نسقيها شيرة،  
الشيرة عبارة عن:  
-كوب سكر + نصف كوب ماء + رشة هيل + زعفران.  
على النار لما يذوب السكر ..وبعدها نسقي الكنافة





-زينو الكنافة بالفستق والورد .. أو مثل ما تحبون.

..

صحّة وهنّا



موقع موسوعة الطبخ



@HIND\_ALFAWZAN  
BREAD KUNafa

مخبز حيا