

أصابع الكنافة

المقادير:

- 125 غ كنافه
- $\frac{1}{4}$ كوب فول سوداني مطحون
- $\frac{1}{4}$ كوب زبدة
- $\frac{1}{4}$ كوب لوز مطحون
- $\frac{1}{4}$ كوب زبيب
- $\frac{1}{4}$ كوب سكر
- 1 ملعقة كبيرة ماء زهر
- 1 ملعقة كبيرة ماء ورد
- قطر

طريقة التحضير:

- في وعاء، نضع الفول السوداني المطحون، اللوز المطحون، السكر، الزبيب، اللوز المطحون، ماء الزهر، وماء الورد ونخلطهم جيدا.
- نضيف جزء من الكنافه بالصحن ثم ندهنه بالزبدة.
- نضيف الحشو ونقوم بلف الكنافه على شكل أصبع.
- نضع الكنافه بصينية الفرن المبطنة بورق الزبدة.
- نغطس أصابع الكنافه بالزبدة، ثم ندخل الصينية الى الفرن حتى يصبح لونها ذهبيا.
- نسقي الكنافه بالقطر ونقدمها.

الف صحة!