

وصفة الكنافة بالنوتيلات

يعتبر الشوكولا من أهم الأطعمة التي نتناولها يوميا، ولمحبي النوتيلات نقدم لكم وصفة الكنافة بالنوتيلات، سهلة التحضير والتقديم:

المقادير:

500 جرام من الكنافة

100 جرام من الزبدة

1 كوب من الشيكولا (نوتيلات)

مقادير شراب السكر:

1 كوب من الماء

2 كوب من السكر

2 ملعقة صغيرة من ماء زهر

2 ملعقة صغيرة من عصير ليمون

طريقة التحضير:

1- قومي بتفكيك الكنافة وتفتيتها

2- قومي بتذويب الزبدة ومن ثم ضعيها على الكنافة حتى تمتصها

3- اقسمي كمية الكنافة إلى نصفين ثم ضعيها في الفرن على درجة حرارة 220 حتى يصبح لونها الذهبي.

4- بعد سحبها من الفرن ضعي عليها شرب السكر البارد (القطر)

5- ضعي طبقة من الكنافة ومن ثم غطيها بطبقة من النوتيلات ثم الطبقة الثانية من الكنافة ومن بعدها النوتيلات.