

كأب كيك الكنافة بالجينة والقشطة

المقادير :

- $\frac{3}{4}$ كوب زبدة
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة تلوين طعام
- 300 غ عجينة كنافة
- 120 غ قشطة
- 150 غ جينة عكاوي
- 2 كوبان قطر

طريقة التحضير:

- في صحن، ضعي الزبدة المذوبة وأضيفي عليه مادة التلوين وقومي بالتقليب.
- ضعي عجينة الكنافة بصحن واسكبي عليها مزيج الزبدة وقومي بالخلط.
- اسكبي عليها $\frac{1}{2}$ كوب قطر وقومي بالتقليب.
- في صحن، ضعي القشطة والجينة والسكر وقومي بالتقليب.
- في قوالب الكب كيك وزّعي الكنافة وضعي خليط الجينة والقشطة وفوقها طبقة أخرى من الكنافة.
- أدخلني الصينية الى الفرن لمدة 25 دقيقة.
- وزّعي $\frac{1}{2}$ كوب قطر على الكنافة.

الف صحة!