كـــاب كيـــك الكنافـــة بالجبنـــة والـقشطة

المقادير :

- ¾ كوب زبدة
- ½ ملعقة صغيرة تلوين طعام
- 300 غ عجينة كنافة
- 120 غ قشطة
- 150 غ جبنة 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 ½ كوب قطر وقومي بالتقليب.
- في صحن، ضعي القشطة والجبنة والسكر وقومي بالتقليب.
- في قوالب الكب كيك وزّعي الكنافة وضعي خليط الجبنة والقشطة وفوقها طبقة أخرى من الكنافة.
- أدخلي الصينية الى الفرن لمدة 25 دقيقة.
- وزّعي ½ كوب قطر على الكنافة.

الف صحة!