

الميدودي
AL-SEEDAWI
للصناعات الغذائية (ش.م.ك.م.)
Food Industries(KSCC)

الشوكولاتة
الفاخرة

وقت الطهي
45 دقيقة



يكفي لـ
12 أشخاص



كاسات الشوكولاتة بالكنافة والفستق

طريقة التحضير

1 تحضير الكنافة:

نحمّص الكنافة مع الزبدة على نار متوسطة حتى تصبح ذهبية اللون ومقرمشة. نترك لتبرد تماماً قبل الاستخدام.

2 تحضير الحشوة:

في وعاء، نخلط الكنافة المحمصّة مع كريمة الفستق والطحينة والفستق المجروش حتى نحصل على خليط متماسك.

3 تشكيل كاسات الشوكولاتة:

نذوب الشوكولاتة.

نسكب مقدار منها في قوالب سيليكون أو قوالب شوكولاتة.

نحرّك القالب لتغليّف الجوانب بطبقة شوكولاتة متساوية.

نضعها في الثلاجة 5-10 دقائق حتى تتماسك.

4 الحشو والإغلاق:

نملأ الكاسات بخليط الكنافة دون الوصول للحافة.

نغلق بطبقة شوكولاتة مذابة.

نرجعها للثلاجة حتى تتماسك تماماً.

5 التقديم:

نخرجها من القوالب ونزيّنها بالفستق المجروش أو خطوط شوكولاتة قبل التقديم.

المكونات

غلاف الشوكولاتة:

□ 400 ج شوكولاتة الداكنة أو البيضاء (حسب الرغبة).

حشوة الكنافة بالفستق:

□ 200 ج كنافة مفروكة ناعم.

□ 80 ج زبدة مذابة.

□ 120 ج كريمة فستق.

□ 50 ج طحينة سمسم.

□ 40 ج فستق مجروش.

للتزيين:

□ فستق مجروش.

□ خطوط شوكولاتة مذابة (اختياري).



الميدودي
AL-SEEDAWI
للصناعات الغذائية (ش.م.ك.م.)
Food Industries(KSCC)