القشطلية المنكهة بشعر الكنافة

الكمية تكفي 4 إلى 6 أشخاص

المقادير:

شعر الكنافة المفتت 300غ

زيت نباتي لقلي الكنافة

جوز المفروم كوب

سكر نصف كوب

فستق حلبي مطحون ربع كوب

حليب كوبان

سكر 6 ملاعق طعام أو أكثر

كريما طازجة كوبان

دقيق الذرة 6 ملاعق طعام

مسحوق المستكة نصف ملعقة صغيرة

(حبتا مستكة مطحونتان مع نصف ملعقة صغيرة من السكر)

ماء الورد ملعقتا طعام

ماء الزهر ملعقتا طعام

التحضير:

تخلط الكريما الطازجة مع الحليب والسكر في قدر على النار.

يذوّب دقيق الذرة في ربع كوب من الماء أو في الحليب البارد.

حين يبدأ خليط الحليب والكريما بالغليان، يضاف إليه دقيق الذرة المذوّب ويحرّك معه بملعقة خشبية أو شريط معدني للحصول على قوام متوسط الكثافة. يتابع التحريك فوق النار حتى يغلي الخليط وتظهر فيه الفقاقيع.

يجب عدم التوقف أبداً عن التحريك وإلا يلتصق الخليط بقعر القدر.

ترفع القدر عن النار ويضاف إلى محتواها مسحوق المسكتة ثمّ يسكب الخليط في طبق زجاجي مقاوم للحرارة.

لتحضير الطبقة العلوية، يوضع ربع كوب من الزيت النباتي في مقلاة غير لاصقة ويضاف إليه شعر الكنافة المفتت ويترك على النار حتى يصبح شعر الكنافة ذهبي اللون. يضاف السكر ويتابع القلي حتى الحصول على خيوط كنافة ذهبية.

تترك الكنافة لتبرد ثمّ ترش فوق القشطلية وتوزع فوقها بالتساوي. يرش الجوز والفستق الحلبي المطحون.

حين يبرد الطبق تماماً، يحفظ في الثلاجة حتى موعد الاستعمال.