

כנאפה גבינשיין

*במחבת או בתנור



רכיבים

- < גבינשיין מבית עדיקא - מופשר
- < שערות קדאיף
- < שמן - אפשר שמן קוקוס, שמן זרעי ענבים, שמן קנולה
- < סירופ סוכר - 3/4 כוס מים, 1/2 כוס סוכר + שקית סוכר וניל - תוספות מומלצות: קינמון/ גרידת תפוז

טיפ מעדיקא - ניתן להכין בתבניות קטנות ולהקפיא לפני/אחרי אפיה.

הוראות הכנה

- ❖ אם בחרתם לאפות -חממו תנור ל-180 מעלות
- ❖ בסיר קטן מזגו את המים, הסוכר והתוספות שבחרתם, בשלו על אש נמוכה עד להמסת הסוכר והסמכה קלה של הסירופ.
- ❖ לכנאפה - משמנים את שערות הקדאיף.
- ❖ לוקחים חצי מכמות שערות הקדאיף ופורסים על מחבת/ תבנית באופן שווה ומשטחים.
- ❖ מערבבים את הגבינשיין בקערה ומורחים בזהירות על גבי שכבת שערות הקדאיף (לא לדאוג שלא המתקנו את הגבינשיין - בסיום נמזג את סירופ הסוכר)
- ❖ מפזרים את שארית שערות הקדאיף מעל הגבינשיין באותו האופן שפיזרנו בתחתית
- ❖ במחבת על הגז - הדליקו את הגז על אש בעוצמה בינונית והישארו ליד הכנאפה עד להזהבת החלק התחתון
- ❖ להפיכת הכנאפה הניחו צלחת מעל המחבת והפכו בזהירות, הכנאפה יעבור לצלחת והחזירו אותו בהחלקה מהצלחת על החלק שלא טוגן.
- ❖ בתנור - הכניסו את הכנאפה לתנור כשהוא חם, אפו עד ששערות הקדאיף הזהיבו.
- ❖ כאשר הכנאפה מוכן, מזגו את הסירופ ותהנו מכל ביס 😊 בתיאבון!

