

## قطايف بالقلالية الهوائية

النشأص : 14

الوقت الكلي: 30 min

وقت التحضير: 15 min

وقت الطبخ: 15 min  
الهكونات:

½ كيلو قطايف جاهزة، أنا أحصل عليها [من هنا في الكويت](#).

حشو الجوز بالقرفة:

- 1 كوب (115غ) جوز، مقطع جيدا
- 3/1 كوب (75غ) سكر جوز هند، أو بني
- 1 ملعقة صغيرة قرفة مطحونة
- 2/1 ملعقة صغيرة ماء زهرة البرتقال
- 4/1 ملعقة صغيرة ماء ورد
- زيت محايد
- عسل

طريقة العمل:

1. اذا كنا ننوي استخدام بودينغ الكاجو نقوم بعمله مسبقا، ونتركه يبرد مقدما في الثلاجة أو على النقل ساعة، حتى يصبح قوامه متماسك، قبل أستخدامه.
2. لعمل حشو الجوز، ببساطة نقوم بخلط الهكونات كلها معا.
3. نقوم بحشو كل بانكيك على جهة الفقاعات بملعقة صغيرة مهلثة (أو أكثر على حسب حجم البانكيك) ثم نغلقها لعزل شكل هلال، مع الضغط على الأطراف لغلقتها جيدا. نضعها على صينية في الفريزر حتى تصبح متماسكة، ثم نضعها في أكياس لعزلها لاحقا. أو ننتقل الى المرحلة القادمة على الفور لنخبز.
4. نضع القطايف في المقلاة الهوائية، وتناكد من عدم ملئ السلة بأكثر من اللازم، ونرش بزيت أو بفرشاة بأي زيت محايد. نخبز لمدة 5 دقائق على درجة حرارة 160س. ثم نرش أو نستخدم فرشاة مرة أخرى، مع مسحها بالفرشاة بالقليل من العسل هذه المرة، ونعيدها مرة أخرى 5 دقائق. ثم نقوم بتكرار خطوة الزيت والعسل مرة ثانية ونعيدها للمرة الأخيرة 5 دقائق أخرى. نتأكد من ضبط الوقت على حسب الجهاز المستخدم وحجم القطايف.
5. تقدم دافئة مع المزيد من العسل عليها.