

## قرون محشوة بالقشدة



### المقادير:

(الكمية تصنع 8 إلى 10 قرون)

علبة من عجينة الباف الجاهزة Pastry Puff

كوب من القشدة الطازجة

ملعقتا طعام من السكر

رشة فانيليا

فستق حلبي مطحون على نحو خشن

صفار بيضة واحدة.

### التحضير:

يرش القليل من الدقيق فوق سطح الطاولة. ترق عجينة الباف للحصول على شكل مستطيل. تقطع العجينة إلى شرائح طولها 8 إلى 10 سم.

تنقع الأبواق المعدنية في الماء ثمّ تلف أشرطة العجين حولها على نحو رخو.

تدهن أشرطة العجين الملفوفة حول الأبواق بصفار البيض.

يدهن قعر صينية غير لاصقة بالقليل من الماء وترصف فيها أبواق العجين.

تخبز الصينية في فرن حرارته 350 درجة فهرنهايت حتى تصبح العجينة ذهبية اللون. ترفع الأبواق من الفرن وتنزع العجينة المخبوزة عن البوق المعدني. تترك القرون جانباً حتى تبرد.

تحشى القرون بالقشدة المخفوقة بواسطة كيس الحلويات المزود رأساً معدنياً.

تغمس القرون المحشوة في الفستق الحلبي المطحون وتقدم مع الشاي أو القهوة أو العصير.