



Kunefe

Künefe



250 gramos kadayif, trigo triturado
100 gramos cadena queso, la sal libre
4 cucharadas de mantequilla

Por Jarabe:
3 vaso de azúcar granulada
2+1/2 vaso de agua

- # A primera preparar el almíbar, hervir el agua con el azúcar a fuego mediano hasta que se obtiene una muy baja espesor.
- # Ponga el trigo triturado en un profundo bol, agregar 3 cucharadas de mantequilla derretida y enfriada.
- # Mezclar muy bien, el trigo triturado debe absorber toda la mantequilla.
- # Lay el trigo triturado en un tamaño medio de hornear sartenes palabra y pulse sobre él estrechamente para obtener más difícil.
- # Lay el queso rallado sobre el mismo.
- # Sentar las restantes de trigo triturado en el queso y en la prensa sobre ella perfectamente. Extender el resto de mantequilla 1 cucharada de él.
- # Precaliente el horno a 180 C. Cocine durante unos 30-35 minutos.
- # Untar el frío el jarabe en ella y servir.

Nota: La razón por la adición de limón en el jarabe; está comiendo el postre mientras está caliente.