



## Kadaif al Budino

Muhallebili Kadayif



Mezzo kg.di kadaif  
150 grammi di burro  
Per il budino;  
Un litro di latte  
Mezzo bicchiere di zucchero  
Mezzo bicchiere farina di riso  
Una bustina di vaniglia  
Una manciata interno di noce  
Per la sopra;  
Un bicchierino di latte  
Per lo sciroppo;  
4 bicchieri di zucchero  
3 bicchieri d'acqua  
Un cucchiaio succo di limone

- # Primamente si prepara lo sciroppo. L'acqua e zucchero simboli scola quando arriva alla coerenza si aggiunge succo di limone e poi si continua a bollire ancora per 5 minuti poi si leva dal fuoco.
- # Il burro si scioglie senza bruciare. Quando fresca si mette sopra il kadaif. Poi si miscelano bene kafaif e burro.
- # Nella pentola si mettono latte zucchero e farina di riso poi si miscelano e si cucinano sul fuoco medio e quando arriva alla coerenza si aggiunge la vaniglia.
- # Per freddarsi , il budino si mette ad una parte. ( se miscela ogni tanto si raffredda presto).
- # Metà delle kafaif oliato si mette nel vassaio.
- # Alla sopra si mette il budino freddo e sopra del budino si mette dalla noce pestata.
- # L'altra metà di kadaif mette alla sopra e si schiccia leggermente.
- # Poi il vassaio si mette nel forno riscaldato a185 gradi e si cucinano finchè arrossiscono bene.
- # Dopo aver tolto dal forno si mette a freddare per breve tempo poi alla sopra si mette 1 bicchierino di latte freddo.
- # Ultimamente sciroppo freddo si mette nel kadaif e si lascia una notte per succhiare lo sciroppo e il girono dopo si servirsi in fettati.

Nota: Se kadaif si asciuga circa per 2 ore prima di cucinare , diventa filo per filo e il dolce sara meglio.