



Torsione Kadaif

Burma Kadayif



Mezzo kg. di kadaif
1 pacco bureo o margarina
1 cucchiaio di melassa
Per interno;
1,5 bicchieri di piastacchi
Per lo sciroppo;
3 bicchieri di zucchero
3,5 bicchieri d'acqua
Mezzo succo di limone

- # Primamente si prepara lo sciroppo . Acqua e zucchero si bolliscono quando arriva alla coerenza si aggiunge succo di limone e si bollisce ancora per 5 minuti poi si leva dal fuoco e si lascia a freddare.
- # Il burro si scioglie in una pentola piccola senza bruciare. Si miscela ogni tanto e si aggiunge melessa.
- # Poi si prende un pizzico dal kadaif esistente sul tavolo diametro di 4 dito.
- # Si mette il piatacchio in verticale come matita. Poi si inizia a rotolare dal angolo.
- # Se volendo si può fare come pasticceria di rosa oppure si può lasciare come bastoncino.
- # Il vassao si olia bene con miscelata di burro e melesaa. Kadaif preparati si mettono nel vassao ed alla sopra si svuota la miscelata rimasta dal burro.
- # Poi si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e cucinano finchè arrossiscono bene. Dopo aver tolto dal forno si invertono oppure completamente si inverte in un altro vassoio.
- # Poi il vassoio si rimette nel forno. Quando prende il colore d'oro si leva dal forno e sopra si svuota lo sciroppo freddo. Servirsi quando succhia bene lo sciroppo.

Nota: Per il questo kadaif si produrre kadaif grosso del normale se non si può trovare kadaif grosso si può usare anche kadaif normale per la preparazione di questo dolce.