



Kadayif al Cioccolato

Çikolatalı Tel Kadayıf



750 gr di kadayif
1 pacco di burro
2 cucchiali di olio
Per interno;
4 bicchieri di zucchero
4,5 bicchieri d'acqua
1 pacco di cioccolato
Mezzo succo di limone

- # Primamente l'acqua e zucchero si mette in una pentola e quando inizia a riscaldare si aggiunge il cioccolato poi si miscelano dopo si aggiunge succo di limone e si bollisce circa per 5 minuti.
- # Si scioglie il burro alla sua prezziario Inge cacao e si miscela poi si lascia affrescare.
- # Kadayif si taglia con il coltello alla sopra si mette burro cacoato si miscelano bene.
- # La metà di kadayif si mette nel vassoio oliato. Alla sopra si pizzicano oggi e si mette l'altra metà di kadaif.
- # Il vasaio si inserisce nel forno riscaldato a 185 gradi si cucina circa per 50 minuti.
- # Sopra dica dai il caldo si svuota lo sciroppo cioccolato.
- # Dopo aver succhiato bene lo sciroppo sì figura con noci e si servirsi.

Nota; Nel momento di inserire nel vassoio si deve schiacciare bene il kadaif.