

Será por recetas



Künefe con queso

Recetas de postres

 4 Personas

 40 Minutos

 Dificil

 Enviada el 19/06/2012

Ingredientes

- 200 g de mantequilla
- 450 g de azúcar
- 500 g de tel kadayif (fideos turcos) o cabello de ángel
- 350 ml de agua
- 375 g de queso de cabra no salado
- 1 cucharada sopera de zumo de limón

Elaboración

Primero calentar la mantequilla hasta que se haya vuelto totalmente líquida y verter en una placa de horno de 30 cm de largo. Esparcir por encima de la mantequilla en la placa los 250 g de tel kadayif o cabello de ángel y rebozar en la mantequilla para remojarlo un poco.

A continuación desmenuzar el queso de cabra y esparcir de manera uniforme por encima de la pasta. Cocer en el horno precalentado a 180 °C durante 30 minutos hasta que esté dorado. Mientras tanto echar el azúcar y el agua en una cazuela y llevar a ebullición, removiendo hasta que se disuelva el azúcar. Dejar cocer la mezcla 5 minutos, incorporar el zumo de limón, volver a llevar a ebullición y retirar del fuego.

Seguidamente sacar la pasta del horno y dejar reposar unos 2 minutos. Recubrir después con el sirope, dejar que la pasta lo absorba durante 3 o 4 minutos, dividir en porciones y servir.



Autor receta de Künefe con queso

Komatsu

 46 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 30/05/2012