

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Kataifi

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



1KG DI SFOGLIA PER KATAIFI, 500G DI
MANDORLE SGUSCIATE, 1 1/2
CUCCHIAIATE DI CANNELLA, 2
CUCCHIAIATE DI PANE GRATTUGIATO,
2 TAZZE DI BURRO DI LATTE PER LO
SCIROPPO

1 1/2kg di zucchero

4 bicchieri d'acqua

succo di limone

vanigliina

PREPARAZIONE

- 1 Pestate le mandorle e mischiatele con la cannella e il pane grattugiato. Ungete la teglia con il burro. Prendete un po' della sfoglia per kataifi, apritela e ponete al centro una cucchiata di ripieno di mandorle. Arrotolate il kataifi e disponetelo nella teglia.

Continuate così per tutti i pezzi. Quando li avrete arrotolati tutti, mettete il burro a sciogliere. Su ogni pezzo versate una cucchiata di burro. Fate cuocere i kataifi al forno a media temperatura per 30-40 minuti fino ad imbiondirsi.

Lasciate raffreddare e preparate lo sciroppo. Fate bollire lo zucchero con l'acqua, aggiungete la vaniglia e il succo di limone e versatelo sopra ai kataifi lentamente con un mestolino.