

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Dolce arabo Kunafa

di: *L'Araba Felice*

LUOGO: *Asia / Arabia Saudita*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    COSTO: *medio*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



## PER L'INVOLUCRO ESTERNO

pasta per kunafa

burro.

## PER IL RIPIENO

4 cucchiaini di farina

2 cucchiaini di zucchero

450 g di latte

100 g circa di panna liquida

frutta secca tritata grossolanamente a piacere.

## PER LO SCIROPPO

300 g di zucchero

40 g di acqua

1 cucchiaio di succo di limone

2 cucchiaini di acqua di rose.

# PREPARAZIONE

**1** Per il ripieno mettere in un pentolino zucchero, farina e 100 g di latte. Mescolare per amalgamare perfettamente e sciogliere tutti i grumi.

Metterlo sul fuoco basso e cominciare ad aggiungere, a poco a poco, il resto del latte scaldato a parte.

Mescolare sempre con pazienza finchè il composto diventi molto denso (circa 20 minuti).

Lasciare da parte ad intiepidire.





**2** Ora, preparare lo sciroppo: mettere acqua, zucchero e limone sul fuoco medio e, mescolando, far sciogliere lo zucchero.

Appena bolle calcolare 5 minuti, poi spegnere, togliere dal fuoco ed unire immediatamente l'acqua di rose.

Far freddare completamente.

Da freddo prenderà una bella consistenza.





- 3 Riprendere il composto del ripieno ormai intiepidito ed unire la frutta secca scelta tritata grossolanamente e la panna. Mescolare bene.



- 4 Prendere la pasta per kunafa, che altro non è che una specie di pasta phillo tagliata in fili sottilissimi.



- 5 Metterne un po' sul fondo della tortiera e versare qualche cucchiata di burro in modo da impregnarla tutta.

Fare una strato di crema di latte e coprire con altra pasta per kunafa.

Premere con le mani per compattare il tutto e spennellare con abbondante burro, facendo attenzione che tutta la pasta ne sia unta.



6 Mettere in forno a 190°C per circa mezz'ora, il tempo che sia tutta uniformemente

colorita.

Appena fuori dal forno, versarvi subito sopra lo sciroppo ormai completamente freddo.



**7** Far raffreddare il tutto prima di servire a fette.



