

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Konafa

di: *Cookaround*

LUOGO: *Africa / Egitto*

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



PER LA CROSTA

½ kg di pasta fillo tagliata a pezzetti

2 panetti di burro non salato sciolto

PER IL RIPIENO CREMOSO

4 cucchiaini di crema di riso (o riso macinato finemente)

2 cucchiaini di zucchero

½ tazza di zucchero

½ tazza di latte

2 tazze di latte

½ tazza di panna

PER LO SCIROPPO

1 ¼ tazza di zucchero

½ tazza d'acqua

1 cucchiaino di succo di limone

1 cucchiaino di acqua di rosa o acqua di fiori d'arancio

PREPARAZIONE

1 Preparate il ripieno cremoso miscelando la crema di riso, lo zucchero e $\frac{1}{2}$ tazza di latte per creare una pasta morbida. Portate 2 tazze di latte ad ebollizione, quindi aggiungete la pasta di riso appena preparata mescolando continuamente. Lasciate sobbollire continuando a mescolare fino a che si ottenga un composto molto denso. Assicuratevi che non si creino grumi o che non s'attacchi al fondo della pentola. Lasciate raffreddare il composto di latte, quindi aggiungetevi la panna. Miscelate bene.

Preparate, ora, lo sciroppo mescolando lo zucchero, l'acqua e il succo di limone a fuoco medio fino a che non s'addensi al punto tale che il composto s'incolli al cucchiaino di metallo. Aggiungete l'acqua di rose e cuocete mescolando per qualche altro minuto fino a che sia ben incorporato. Rimuovete dal fuoco e lasciate raffreddare leggermente in frigorifero.

Per preparare il Kanfa, prendete metà della pasta fillo, versate metà del burro fuso sulla pasta e lavoratela in modo tale che sia ben amalgamata al burro. Cospargete la pasta sul fondo di una teglia da 22x22x5cm, quindi versateci sopra il ripieno cremoso.

Coprite il ripieno con il resto della pasta fillo usando lo stesso procedimento descritto sopra. Infornate a 170°C per circa 10-15 minuti, o fino a che sia leggermente dorato. Rimuovete dal forno e versateci sopra immediatamente lo sciroppo freddo. Servite caldo o freddo, a piacere.