

KNÉF (DOCE ÁRABE)

INGREDIENTES

CALDA 1:

Calda 1:2 e 1/2 xícaras de leite

3 colheres de sopa de mel (ou usar 1 colher chá de essência de baunilha)

3 colheres de sopa de açúcar

Calda 2:

1 e 1/2 copo de água filtrada

1 e 1/2 copo de açúcar

2 limões (só o suco)

MODO DE PREPARO

Frite o macarrão em 2 partes na manteiga.

Na primeira parte forre uma assadeira quadrada.

Passe as frutas e amêndoas no açúcar até ficarem bem confeitadas.

Forre novamente com a segunda parte do macarrão.

Para a calda 1, misture o leite, o açúcar e o mel em uma tigela e regue o doce até mergulhá-lo completamente (se necessário acrescente mais leite).

Preaqueça o forno a 180°C por 10 minutos.

Leve ao forno em temperatura baixa por aproximadamente 40 minutos ou até o leite secar e virar um caramelo.

Deixe esfriar. Prepare a Calda 2 em fogo baixo, misturando a água e o açúcar.

Acrescente o suco de limão quando a água começar a ferver.

Regue novamente o doce e leve em geladeira por 1 hora.

Corte em cubos grandes para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32262-knef-doce-arabe.html>