

KUNAFÁ (DOCE ÁRABE)

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 500 g de ricota
1 lata de leite condensado
150 g de nozes

CALDA:

Calda: 2 xícaras de açúcar
1 xícara de água
1/2 xícara de mel

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Amasse a ricota com um garfo ou amassador de batatas.
Acrescente o leite condensado e as nozes trituradas e misture bem.
Despeje o recheio na forma em cima da camada de macarrão.
Cubra com o restante do macarrão e leve ao forno.

CALDA:

Calda: Leve ao fogo todos os ingredientes misturados.
Quando começar a ferver, conte 5 minutos e desligue.
Retire o doce do forno, despeje a calda por cima e volte ao forno por 3 minutos ou até dourar o macarrão.
Pode ser servido morno ou frio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39800-kunafa-doce-arabe.html>