

# 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>