

KUNAFA (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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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