

שקוּלוּת טעים עם טרה!



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת מסיקה כנאפה



6

שערות קדאיף טריות ניתן למצוא בחניות מתמחות במקררים. להעזר בצלחת כדי להפוך את הקדאיף.



12

דקות



המרכיבים:

250 גרם שערות קדאיף טריות (לא מיובש)
60 גרם אבקת סוכר
250 גרם גבינת ריקוטה עזים
200 חמאה
כוס וחצי מים
כוס סוכר

אופן הכנה:

בסיר קטן מניחים את הסוכר והמים ליצירת סירופ סוכר.
ממיסים את החמאה
מערבבים את החמאה עם שערות הקדאיף והאבקת סוכר
מניחים במחבת גודל 26 חצי מכמות שערות הקדאיף.
ומעלה זה את הגבינה בצורה שווה.
ומפזרים שכבה נוספת של שערות כדאיף.
כאשר השכבה התחתונה מזהיבה בצורה שווה
הופכים את הכנאפה. (אני הופכת לצלחת ולאחר מכן מחזירה למחבת על צידו השני)
כאשר השכבה התחתונה מזהיבה מסירים מהאש
ויוצקים סירופ סוכר.
מגישים ונהנים