

Künefe — sobremesa turca doce à base de queijo

Tempo total **45 Mins.** 25 Mins. Tempo de preparação 20 Mins. Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)
2.169 kJ / 523 kcal

Gorduras totais: **35,7 g** Proteína: **11,1 g**
Hidratos de carbono: **36,5 g**

INGREDIENTES

8 Porções

1	lima biológica
125 g	de mel
3 colheres de sopa	<u>Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente</u>
0,25 colheres de chá	de canela em pó
Opcional:	
3	3 gotas de água de rosas (ou água de flor de laranjeira ou sumo de limão)
100 g	de manteiga, mais um pouco para untar a frigideira
200 g	de kadayif (massa folhada desfiada)
250 g	de Dil Peyniri ralado (ou 170 g de mozzarella ralada e 80 g de labneh, ou 250 g de mozzarella)
2	laranjas
2 colheres de sopa	de açúcar em pó
40	de pistácios picados
200 g	de kaymak (creme de leite turco), opcional

PREPARAÇÃO

Passo 1

Opcional:

1 lima biológica - **125 g** de mel - **3 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente - **0,25 colheres de chá** de canela em pó - **3** 3 gotas de água de rosas (ou água de flor de laranjeira ou sumo de limão)
Rale finamente um pouco da casca da lima, corte-a ao meio e esprema o sumo. Coloque a casca e o sumo numa panela pequena com o mel, o Molho de Soja Kikkoman, a canela e cerca de 75 ml de água. Cozinhe em lume brando durante 3 a 5 minutos e, se desejar, adicione a água de rosas.

Passo 2

100 g butter - **200 g** kadayif (shredded pastry)
Derreta a manteiga e misture bem com o kadayif até que a massa fique uniformemente revestida.

Passo 3

Manteiga para untar a frigideira - **250 g** de Dil Peyniri ralado (ou 170 g de mozzarella ralada e 80 g de labneh, ou 250 g de mozzarella)
Unte generosamente uma forma de 22 cm (ou 4–8 ramequins pequenos) com manteiga. Pressione metade da mistura de kadayif com manteiga firmemente na forma. Espalhe o queijo por cima, deixando uma borda de 1 cm ao redor. Cubra com o restante da mistura de kadayif e pressione até ficar firme, com as bordas arredondadas.

Coloque a forma em lume baixo a médio e cozinhe por 3 a 5 minutos até que a base esteja dourada. Vire sobre um prato e cozinhe por mais 2 a 4 minutos até que o outro lado esteja dourado.

Passo 4

2 laranjas - **2 colheres de sopa** de açúcar em pó - **40 g** de pistácios picados - **200 g** de kaymak (creme de leite turco), opcional

Descasque as laranjas e corte-as em gomos.

Regue o künefe com cerca de três quartos da calda, polvilhe com o açúcar de confeitiro e, em seguida, espalhe os pistácios e os gomos de laranja. Sirva com o restante da calda e, se desejar, um pouco de kaymak.