

# 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**

<b>1</b>	lima biológica
<b>125 g</b>	de mel
<b>3 colheres de sopa</b>	<u>Kikkoman Molho de Soja Fermentado</u> <u>Naturalmente</u>
<b>0,25 colheres de chá</b>	de canela em pó
<b>Opcional:</b>	
<b>3</b>	3 gotas de água de rosas (ou água de flor de laranjeira ou sumo de limão)
<b>100 g</b>	de manteiga, mais um pouco para untar a frigideira
<b>200 g</b>	de kadayif (massa folhada desfiada)
<b>250 g</b>	de Dil Peyniri ralado (ou 170 g de mozzarella ralada e 80 g de labneh, ou 250 g de mozzarella)
<b>2</b>	laranjas
<b>2 colheres de sopa</b>	de açúcar em pó
<b>40 200 g</b>	de pistácios picados 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 pistáculos 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 confeiteiro e, em seguida, espalhe os pistáculos e os gomos de laranja. Sirva com o restante da calda e, se desejar, um pouco de kaymak.