



POSTRE ESPECIAL TURCO, CONOCIDO TRADICIONALMENTE COMO KÜNEFE

NIVEL DE DIFICULTAD: FÁCIL-MEDIANO

INGREDIENTES PARA LA MASA

- 400 g de pasta filo finamente rallada (también llamada pasta kataifi)
- 250 g de mozzarella o queso de hebra sin sal
- 100 g de mantequilla sin sal
- ½ cucharada de melaza

INGREDIENTES PARA EL SIROPE

- 200 g de azúcar
- 400 ml de agua
- 2-3 gotas de jugo de limón

PREPARACIÓN

1. Para hacer el sirope, vierte el agua y el azúcar en la cacerola y cocina a fuego lento durante cinco minutos o hasta que el azúcar se haya disuelto completamente, sin dejar de remover. Sácalo del fuego, añade el jugo de limón y deja que se enfríe.
2. Mezcla con los dedos una cuarta parte de la mantequilla blanda y la melaza en medio de la sartén. Extiende la pasta de mantequilla por la sartén hasta que toda la superficie esté cubierta.
3. Coloca la masa finamente rallada en una superficie de trabajo limpia. Derrite el resto de la mantequilla y viértela sobre la masa. Añade la mantequilla mezclándola con las puntas de los dedos hasta que la masa rallada se vuelva uniformemente pegajosa.
4. Toma la mitad de la masa con mantequilla y presiónala firmemente en la sartén cubierta con mantequilla y melaza. Cubre la sartén firmemente para hacer la primera capa.
5. Corta el queso en rodajas finas y colócalo uniformemente sobre la primera capa de masa. El queso formará la segunda capa uniforme. Toma la masa restante y presiónala sobre el queso para hacer la tercera y última capa.
6. Coloca la cacerola en los fogones a fuego medio-bajo durante 2 a 3 minutos o hasta que la masa esté dorada. De vez en cuando, da una pequeña sacudida a la sartén para que la masa no se pegue. Dale la vuelta con un plato y cocina el otro lado del mismo modo. Cuando la otra cara esté dorada, vierte el sirope preparado sobre el postre y sácalo del fuego. ¡Sírvelo con unos deliciosos pistachos o con cualquier tipo de fruto seco!