



SOBREMESA TURCA ESPECIAL – CONHECIDA TRADICIONALMENTE POR KÜNEFE

GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL A MÉDIO

INGREDIENTES PARA A MASSA

- 400 g de massa filo desfeita finamente (também conhecida por massa kataifi)
- 250 g de mozzarella ou queijo em fios sem sal
- 100 g de manteiga sem sal
- ½ csp de melaço

INGREDIENTES PARA A CALDA

- 200 g de açúcar
- 400 ml de água
- 2 a 3 gotas de sumo de limão

PREPARAÇÃO

1. Para fazer a calda, coloque a água e o açúcar no tacho e deixe ferver em lume brando durante cinco minutos ou até o açúcar ficar completamente dissolvido. Deve estar sempre a mexer. Retire do lume, adicione o sumo de limão, mexa e deixe arrefecer.
2. Misture um quarto da manteiga amolecida e o melaço com os dedos no centro da frigideira. Espalhe a pasta de manteiga pela frigideira para cobrir toda a superfície.
3. Coloque a massa finamente triturada numa superfície limpa. Derreta o resto da manteiga e verta-a sobre a massa. Misture a manteiga e a massa desfeita com a ponta dos dedos até a massa ficar pegajosa.
4. Divida a massa ao meio. Retire uma metade da massa amanteigada e pressione-a firmemente contra a frigideira untada com a mistura de manteiga e melaço. Cubra bem a frigideira para fazer a primeira camada.
5. Corte o queijo em fatias finas e coloque-o uniformemente na primeira camada de massa. O queijo é a segunda camada. Pegue na outra metade de massa e pressione-a contra o queijo para fazer a terceira e última camada.
6. Ponha a frigideira em lume baixo-médio durante 2 a 3 minutos ou até a massa ficar dourada. Vá agitando suavemente a frigideira para a massa não agarrar. Vire-a ao contrário com a ajuda de um prato e cozinhe o outro lado da mesma forma. Assim que ficar dourado, verta a calda preparada anteriormente na sobremesa e retire-a do lume. Sirva com uns deliciosos pistachos ou qualquer tipo de fruto seco!