

Kadaif con Ricota

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Almíbar

Clavos De Olor: 2 Unidades

Azucar: 500 grs.

Anís estrellado: 2 Unidades

Canela: 2 Ramas

Cardamomo: Cantidad deseada

Agua: 300 cc

Rodajas de limón: 4 Unidades

Kadaif

Masa Kadaif: 800 g

Mantequilla clarificada: 300 g

Relleno

Yemas: 3 Unidades

Azucar: 2 cdas.

Pistachos: 50 g

Ricota: 400 g

Crema de leche: 150 Tazas

Ralladura de 1/2 limón:

Damascos turcos picados: 100 grs.

Preparación de la Receta

Almíbar

- Hacer un *almíbar* con agua y azúcar.
- Agregar la canela en rama, el anís estrellado, los clavos de olor, *cardamomo* a gusto y las rodajas de *limón* para perfumar el *almíbar*

- Dejar *hervir* hasta el punto deseado
- Reservar.

Relleno

- En la cuba de una batidora, colocar la **ricota**, la *crema* de leche, la ralladura de *limón*, el azúcar, las yemas y trabajar con lira, hasta integrar bien todo

Kadaif

- Cortar las madejas de masa en trozos de 4 cm
- Llevar a un tazón y separar bien los hilos con las manos.
- Humedecer con la *mantequilla* clarificada y mezclar hasta que todos los cabellos queden bien impregnados.

Armado

- Colocar esta masa en moldes de muffins, formando unos nidos.
 - Agregar la *ricota* cremosa y, por encima, los damascos turcos remojados y cortados en cubos, y luego los pistachos
 - Tapar con un poco de hilos de masa.
 - Pincelar con la *mantequilla* clarificada y llevar al horno a 180 °C por 20 minutos.
 - Retirar del horno e, inmediatamente, mojar con abundante *almíbar* especiado frío
-
- Al hacer el *almíbar*, utiliza una sartén de fondo grueso para que el calor se reparta uniformemente y el azúcar se caramelicé casi toda al mismo tiempo.

Para la ralladura de lima

- Evita emplear la parte blanca que es amarga
- En cambio, utiliza solamente la capa superior de la cáscara, de *color* verde brillante.
- ¡Descubre más [recetas de Medio Oriente!](#)

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/kadaif-con-ricota>