

Knafeh Cups

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~290 kcal

Açılış 2/10

Orta Doğu kadayıfı kupu, çikolata peynirli kremayla porsiyonluk tatlıya dönüştür.

Malzemeler

- 300 gr Tel kadayıf
- 100 gr Tereyağ
- 250 gr Krema peyniri
- 60 gr Antep fıstığı

Yapılı

- Kadayıfı tereyağla eritilmiş tereyağla her teli kaplanana kadar harmanlayın.
- Kadayıf kup kalıplarına bastırarak taban çok kalın olmasın.
- Kalıpları 180°C fırında 15 dakika kızarana kadar pişirin.
- Peynirli kremayı 2 dakika çirpik kadayıfı doldurun.
- Fıstık şerbeti servis öncesi ekleyin, kadayıf gevrekliğini kaybetmesin.

PÜF NOKTASI

Kadayıf kalıplarına bastırarak gevşek birakarak pişerken dağınık kup şeklini tutmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Fırında sıcak olarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş