

KENAFI CON QUESO



INGREDIENTES:

- Kenafa (como una madeja de fideos largos) 500gr.
- 300gr. Queso fresco (de cabra mejor, sino cualquiera)
- 3 bolas de Mozzarella
- 1 paquete mozzarella rayada
- 100gr mantequilla de taco de hacendado sin sal
- 2 vasos almíbar (receta baklava) con $\frac{1}{2}$ agua de azahar.

PASOS

- Desmenuzar la mozzarella, el queso fresco, 1 sobre de mozzarella rayado, todo mezclado, 3 cucharadas de azúcar, 2 de agua de azahar.
- Derretir mantequilla.
- Abrir el paquete de Kenafa (es una masa que viene en madeja y parece como hilos largos). Se va desmadejando $\frac{1}{2}$ paquete y partiendo a pellizcos con la manos, la vamos extendiendo sobre una placa de horno, si es necesario se corta más

pequeña con tijeras de modo que quede del tamaño de un cuarto de un espagueti. Ahora se espurrea con los dedos con la 1/2 de la mantequilla derretida, se coloca bien extendida en la bandeja de modo que no queden huecos.

- Se cubre con la mezcla de quesos que teníamos.
- Hacemos la misma operación con el otro medio paquete de kenafa , cubriendo el queso, que no queden huecos, espurrear con el resto de mantequilla.
- Poner film cubriendo la bandeja y con la tabla de cocina de cortar ir presionando un poco para que quede uniforme el dulce y que a la hora de cortarlo salga de una pieza, no se desmorone. Quitar el film. Espurrear con almíbar (baklava).
- Horno arriba 180º, 20 minutos o esté dorado.