

רכיבים:

300 גרם איטריות קדאיף

100 גרם חמאה מומסת

250 גרם גבינת ריקוטה

110 גרם פיסטוק חלבי (טבעי)

לסירופ:

1 ליטר מים

250 גרם סוכר

2 פסים של קליפת לימון

מקל קינמון

אופן ההכנה:

הסירופ:

1. מכניסים את כל חומרי הסירופ לסיר ומביאים לרתיחה תוך כדי ערבוב.

2. מצננים ומניחים בצד.

הכנאפה:

1. מערבבים את האיטריות עם החמאה, עד שהן שבורות מעט וספוגות היטב בחמאה.

2. מניחים שכבה של איטריות על קרקעית של מחבת (כשני שליש מהכמות). מפזרים מעל את הריקוטה המפוררת ומעליה את יתרת האיטריות. מהדקים היטב.

3. מטגנים 8-10 דקות מעל להבה בינונית.

4. משחררים את דפנות הכנאפה, ומניחים על צלחת.

5. מגישים חם עם פיסטוק חלבי קצוץ מעל.

6. כל אחד יצוק מעל לכנאפה שלו מהסירופ.