



Konafa rolls

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Intermédiaire

Pour 10 pers.

Préparation | 30 min

Cuisson | 30 min

INGRÉDIENTS

- 500 g de kadaïf
- 500 g de sucre
- 250 g de beurre
- 300 ml d'eau
- 1 cuil à café d'eau de fleur d'oranger
- 1 citron (zeste)
- 400 g de ricotta
- Pistache hachées (déco)

Le sirop

Dans 300 ml d'eau, faire fondre le sucre et le miel avec les zestes de citron.

Portez à ébullition.

Hors du feu, ajoutez l'eau de fleur d'oranger puis laissez-le refroidir complètement.

Dressage des Konafa rolls

Enroulez les brins de pâte kadaïf autour d'un tube en inox. Roulez le rouleau bien serré.

Puis déposez-le dans un plat contenant du beurre fondu, soudure vers le bas.

Versez le beurre fondu restant en le répartissant sur le Kataïfi.

Faites-les cuire pendant 20 à 30 min dans un four préchauffé à 180°C.

Quand ils sont encore chauds, versez dessus le sirop bien froid.

Une fois refroidis, farcir les rolls avec de la ricotta à l'aide d'une poche à douille.

Trempez chaque extrémitées dans les pistaches hachées.