

Κανταΐφι με φυστίκι Αιγίνης, από την αγαπημένη μας Ρένα Κώστογλου και το koukoucook.gr!

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΚΑΝΤΑΪΦΙ

1 κιλό κανταΐφι

400 γρ ευρωπαϊκό βούτυρο λιωμένο

ΓΙΑ ΤΗΝ ΓΕΜΙΣΗ

500 γρ Φυστίκι Αιγίνης χοντροκομμένο

1 κοφτό κουταλάκι του γλυκού γαρύφαλλο

Μισό φλιτζάνι ζάχαρη κρυσταλλική

Μισό φλιτζάνι τριμμένη φρυγανιά

Ξύσμα από ένα λεμόνι

Βάλτε όλα τα υλικά σε ένα μπολ και ανακατέψτε τα..

ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ

1 κιλό Ζάχαρη

1 λίτρο νερό

1 ολόκληρο λεμόνι χαραγμένο με μαχαίρι

1 ολόκληρο πορτοκάλι χαραγμένο με μαχαίρι

2 κουταλιές της Σούπας Γλυκόζη

Βάλτε όλα τα υλικά μαζί σε μια κατσαρόλα και βράστε τα για 20 λεπτά περίπου..

Αφήστε στην άκρη να κρυώσει.



ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ-ΤΕΛΙΚΟ ΣΤΑΔΙΟ

Ξεμαλλιάζουμε καλά το κανταΐφι μας .

Παίρνουμε μία τούφα κανταΐφιού και το απλώνουμε στον πάγκο.

Βάζουμε πάνω μία κουταλιά γέμιση.

Τυλίγουμε το κανταΐφι σε ρολό, διπλώνοντας παράλληλα τα πλαϊνά προς τα μέσα,

για να εγκλωβίσουμε τη γέμιση.

Το βάζουμε μέσα σε βουτυρωμένο ταψί.

Συνεχίζουμε με το υπόλοιπο φύλλο ..

Βάζουμε τα κανταΐφια μας το ένα δίπλα στο άλλο.

Βουτυρώνουμε τα κανταΐφια μας με το λιωμένο βούτυρο (εγώ χρησιμοποιώ πινέλο) ..

Σκεπάζουμε το ταψί με αλουμινόχαρτο και ψήνουμε στους 170 βαθμούς για

40-45 λεπτά περίπου..

Ξεσκεπάζουμε και ψήνουμε μέχρι να πάρουν χρώμα (χρυσό).

Βγάζουμε από τον φούρνο το περιχύνουμε προσεκτικά κουταλιά κουταλιά με το κρύο σιρόπι.

Καλά είναι να μείνει κάποιες ώρες να ρουφήξει καλά το σιρόπι και μετά να το γευτείτε.

Άλλωστε όλα τα σιροπιαστά είναι καλύτερα την επόμενη μέρα .

Μπορείτε να πασπαλίσετε την επιφάνεια του κάθε Κανταιφιού με ψιλοκομμένο

Φυστίκι Αιγίνης και να το συνοδεύσετε με μια μπάλα παγωτό καϊμάκι.



ΩΣ ΤΗΝ ΕΠΟΜΕΝΗ ΦΟΡΑ...

ΝΑ ΠΕΡΝΑΤΕ ΚΑΛΑ ΚΑΙ ΝΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΤΕ ΑΚΟΜΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ!

(Φωτογραφίες:Ρένα Κώστογλου-Παναγιώτης Μαχαίρας)

(Επιμέλεια-Εκτέλεση συνταγής:Ρένα Κώστογλου)



<https://koykoycook.gr/?p=26735>