

Катаифи

Добавил(а) Вячеслав Липатов
10.10.11 11:50 -

Для рецепта вам потребуется:

грецкие орехи (мелко нарубленные) - 1 стакан
миндаль (мелко нарубленный) - 1 стакан
сахарная пудра - 50г
корица (молотая) - 1/2 ч.л.
слоеное тесто (готовое) - 400г
сливочное масло - 50г

для сиропа:

сахар - 200г
лимонный сок - 3 ч.л.
померанцевая вода - 3 ч.л.

Разогрейте духовку до 180С. Противень смочить холодной водой. Перемешайте грецкие орехи, миндаль, сахар и корицу.

Сделать из теста прямоугольник размером примерно 45x40 см. Разрезать его на 18 частей, тоже прямоугольничков. Положить по чайной ложке ореховой смеси на узкий конец каждого прямоугольника. Свернуть рулетики с начинкой.

Поместить их на противень. В маленькой кастрюле растопить масло, полить им рулетики. Выпекать в духовке 25-30 минут, пока они не станут румяными и хрустящими. Оставить охлаждаться на 15 минут.

Приготовить сироп. Налить в кастрюлю 1.2 стакана воды и лимонный сок, всыпать туда же сахар. Нагреть на умеренном огне до растворения сахара, потом прокипятить в течение 5 минут до легкого загустения. Добавить померанцевую воду, и затем полить сиропом рулетики.