



Κιουνεφέ

20'Χρόνος
Εκτέλεσης**120'**Χρόνος
Ψησίματος**10-12**

Μερίδες

2Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για το σιρόπι

- Σε μία κατσαρόλα προσθέτουμε τη ζάχαρη, το νερό, το στικ κανέλας, το λεμόνι κομμένο στη μέση και μεταφέρουμε την κατσαρόλα στη φωτιά.
- Όταν αρχίσει να βράζει και διαλυθεί η ζάχαρη, αφαιρούμε από τη φωτιά και αφήνουμε στην άκρη να κρυσώσει.

Για τη γέμιση

- Σε ένα μεγάλο μπολ ξάνουμε πολύ καλά με τα χέρια μας το κανταΐφι.
- Σε μία κατσαρόλα προσθέτουμε το γάλα εβαπορέ την κρέμα γάλακτος, το εκχύλισμα βανίλιας και το κορν φλάουρ.
- Βάζουμε τη μαστίχα και τη ζάχαρη σε ένα γουδί και τη σπάμε. Το προσθέτουμε στην κατσαρόλα.
- Μεταφέρουμε την κατσαρόλα στη φωτιά και ανακατεύουμε το μείγμα σε χαμηλή φωτιά μέχρι να σφίξει και γίνει κρέμα.

Για τη σύνθεση

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170° C στον αέρα.
- Βουτυρώνουμε ένα ταψί 25x35εκ.
- Μεταφέρουμε και απλώνουμε το μισό κανταΐφι, το ραντίζουμε με το μισό λιωμένο βούτυρο με τη βοήθεια ενός πινέλου.
- Ρίχνουμε όλη τη γέμιση πάνω στο κανταΐφι, απλώνουμε το υπόλοιπο κανταΐφι και το ραντίζουμε με το λιωμένο βούτυρο.
- Ψήνουμε για 2 ώρες. Στη μία ώρα ανοίγουμε τον φούρνο και γυρίζουμε το γλυκό για να ψηθεί ομοιόμορφα και από τις δύο πλευρές.
- Αφαιρούμε το ταψί από τον φούρνο. Ρίχνουμε το κρύο σιρόπι πάνω στο γλυκό και αφαιρούμε τα κομμάτια λεμονιού.
- Σερβίρουμε με τριμμένο φιστίκι Αιγίνης και στικ κανέλας.

Συστατικά

Για το σιρόπι

- 800 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 600 γρ. νερό
- 1 στικ κανέλα
- 1 λεμόνι

Για το γλυκό

- 500 γρ. κανταΐφι
- 300 γρ. βούτυρο, λιωμένο
- 800 γρ. γάλα εβαπορέ
- 100 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 1 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- 80 γρ. κορν φλάουρ
- 1/2 κ.γ. κοφτό μαστίχα
- 1 κ.σ. ζάχαρη κρυσταλλική

Για το σερβίρισμα

- φιστίκια Αιγίνης, τριμμένα
- 1 στικ κανέλα

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

260 Θερμίδες (kcal)	13.0 Λιπαρά (γρ.)	7.5 Κορ.Λίπη (γρ.)	35.0 Υδατ/κες (γρ.)
13%	19%	38%	13%
30.0 Σάκχαρα (γρ.)	1.6 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.0 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.04 Αλάτι (γρ.)
33%	3%	0%	1%