

Κανταίφι (Βουτύρου)

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Υλικά:

- 1 κιλό κανταίφι
- 1/2 κιλό καρύδια ψίχα τριμμένη
- 1/2 κιλό αμύγδαλα ψίχα τριμμένη
- 2-3 φρυγανιές τριμμένες
- 1 φλυτζάνι του τσαγιού ζάχαρη
- 2 μοσχοκάρυδα τριμμένα
- 7 ασπράδια αυγών
- 100 γρ. φουντούκι ψίχα (προαιρετικά)
- Λίγη κανέλα σκόνη
- 1/2 κιλό βούτυρο (περίπου)

Για το σιρόπι:

2 φλυτζάνια του τσαγιού μέλι

6 φλυτζάνια του τσαγιού ζάχαρη

5 φλυτζάνια του τσαγιού νερό

Κανέλλα ξύλο

Χυμό δύο λεμονιών

Εκτέλεση:

Χτυπάμε τα ασπράδια μαρέγκα και ανακατεύουμε σ' αυτή όλα τα υλικά. Κατόπιν ξαίνουμε το κανταΐφι, τυλίγουμε με λίγη γέμιση και τα τοποθετούμε κοντά - κοντά σε βουτυρωμένο ταψί. Μετά ραντίζουμε με λίγο νερό, ζεματίζουμε με το βούτυρο και ψήνουμε σε μέτριο φούρνο από 1/2 ώρα έως 3/4 προσέχοντας μόνο να ροδίσουν (χρησιμοποιούμε κατά περίπτωση λαδόκολλα). Όταν κρυώσουν λίγο περιχύνουμε με το καυτό σιρόπι που ήδη έχουμε βράσει και τα σκεπάζουμε.

Μπορεί να γίνει και στρωτό στο ταψί με μισό κανταΐφι από κάτω και μισό από πάνω και στη μέση η γέμιση. Επίσης, μπορούμε να στρώσουμε από κάτω 2-3 φύλλα κρούστας, στη μέση τη γέμιση και από πάνω 2-3 φύλλα. Βρέχουμε με λίγο νερό ραντίζοντας και χαράζουμε βαθιά με κοφτερό μαχαίρι, σε τρίγωνα.

Από το βιβλίο "[Καλογηρική Μαγειρική & Ζαχαροπλαστική](#)" του Αρχιμανδρίτου Δοσιθέου.

Πηγή: monastiriaka.gr