



## Palestina *Kunafa* *New Style*

### KUNAFÁ

Mezclar el requesón con la mitad del huevo batido, miel, almendras, canela y dátiles.

Añadir una cucharada a cada una de las masas Filo (15 × 15 cm). Untar los bordes con huevo y doblar la masa como un rollo de primavera. El rollo tiene que ser hermético. Hacer el mismo procedimiento con todas las masas.

Pelar y cortar el mango en cuadritos. Agregar una hoja de menta cortadas en tiras finas y mezclar. Echarlos en un pequeño molde de anillo.

Freír los rollitos de masa de Filo en aceite caliente hasta que estén dorados. El relleno ya está a punto. Para freír, se pueden usar o una olla grande o una freidora normal.

### HELADO

Para hacer el helado de limón con yogur, mezclar todos los ingredientes en una máquina de hacer sorbete.

En un plato rectangular, servir el chocolate fundido, cubos de mango, una cucharada del helado y un rollo de Filo relleno. Adornar con hojas de menta.

### INGREDIENTES

#### KUNAFÁ

- 1 paquete de masa Filo
- 1 huevo batido
- 150 g de requesón
- 2 cucharadas de miel
- Aceite de maní o aceite vegetal para cocinar
- 2 cucharadas de almendras fileteadas y tostadas brevemente en una sartén antiadherente
- 4 dátiles, cortados en tiras
- una pizca de canela
- 1 mango maduro
- Un poco de chocolate derretido (para decoración)
- Yogur de limón helado (o sorbete de limón o helado de elección)
- Algunas hojas de menta

#### YOGUR DE HELADO DE LIMÓN

- ½ l de yogur descremado
- 125 g de azúcar glas
- 2 cucharadas de crema
- Jugo de 3 limones
- Ralladura (película fina) de 1 limón
- Pulpa de media vaina de vainilla y
- 2 cucharaditas de azúcar de vainilla

Receta: Inge Herteleer, [www.denduyventooren.be](http://www.denduyventooren.be)