PATRICIALFIE
CLASES - CATERING

BILLINGHURST 728
4864 5166 / 15 4189 9391
info@patricialfie.com.ar
www.patricialfie.com.ar

ATAIYEF

Porciones
24/ 30
Ocasión
Shavuot

Ingredientes

200 g harina 0000
1 c levadura seca
1 C azúcar
350 cm3 agua

Relleno
250 g queso ricota (o queso blanco)

150 g pistachos picados

Aceite de girasol para freír c/n

1 taza de almíbar
300 g azúcar
150 cm3 agua
1 c agua de azahar
1 c jugo de limón

Procedimiento
Para la masa mezclar en un bowl la harina con la levadura seca, el azúcar y el agua. Tapar y dejar descansar una media hora.
En una sartén verter la mezcla con una cuchara y hacer pequeños panquequitos. Estos panqueques se deben hacer de un solo lado. Luego se apoyan en un recipiente y se tapan con un repasador para que no se sequen.
Para rellenarlos tomar de a uno por vez, colocar con una cucharita de ricota o queso blanco y cerrar como si fuera una empanadita.
En una ollita con aceite freír las ataiyef hasta que estén doradas. Volcarles almíbar frío por encima y salpicar los costados de las mismas con pistachos.

Estos bocaditos pueden hacerse también con relleno de nueces, azúcar y canela.

Para hacer el almíbar: colocar el azúcar y el agua en una ollita hasta llevar a hervor. Agregar el limón y el agua de azahar y dejar hervir unos minutos más.