

# Κανταΐφι παραδοσιακό

# σιροπιαστό

## ΣΥΝΤΑΓΗ

- 1 πακέτο φύλλο κανταΐφι 500 γραμ.
- 250 γραμ. λιωμένο αιγοπρόβειο βούτυρο
- 30 γραμ. φιστίκι Αιγίνης ωμή ψίχα (ψιλοκομμένη)
- 3 κ.σ ζάχαρη
- 2 κ.σ. φρυγανιά
- 1 κ.γλ. κανέλα
- 2 κ.σ. ανθόνερο ή ροδόνηρο
- αποξηραμένα ροδοπέταλα για το γαρνίρισμα (βρώσιμα που βρίσκετε σε καταστήματα μπαχαρικών)

## Για το σιρόπι

- 600 γραμ. ζάχαρη
- 500 γραμ. νερό
- 1 κ.σ. χυμό λεμόνι
- 2 κ.σ. ανθόνερο



## **ΕΚΤΕΛΕΣΗ**

Ανοίγουμε πρώτα το φύλλο κανταΐφιού και αφρατεύουμε τις κλωστές του με τα χέρια. Κρατάμε 2-3 κουταλιές από το λιωμένο βούτυρο και περιχύνουμε λίγο λίγο με το υπόλοιπο όλο το κανταΐφι, αφρατεύοντάς το πάλι, ώστε να βουτυρωθεί παντού.

Βουτυρώνουμε ρηχό ταψί (περίπου 35 εκ.) και κάνουμε μία στρώση το μισό βουτυρωμένο κανταΐφι. Βάζουμε σε μπολ το φιστίκι, τη ζάχαρη, την κανέλα και τη φρυγανιά. Τα ανακατεύουμε και τα κάνουμε μια στρώση σε όλη την επιφάνεια του κανταΐφιού. Ραντίζουμε με το ανθόνερο, καλύπτουμε με το υπόλοιπο βουτυρωμένο κανταΐφι, σκεπάζοντας τα υλικά. Ραντίζουμε με όσο βούτυρο έχει περισσέψει.

Ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 170 βαθμούς, Στις αντιστάσεις για 45 περίπου, μέχρι να ροδίσει καλά το κανταΐφι. Αν ψήσετε στον αέρα, χαμηλώστε κι άλλο τη θερμοκρασία (140-150 βαθμούς) και ψήστε το μέχρι να ροδίσει καλά.

Σιροπιάζουμε το καυτό γλυκό με το ζεστό σιρόπι σιγά σιγά, μέχρι να ποτίσει και να ρουφήξει καλά. Αφήνουμε να κρυώσει τελείως, όπως όλα τα σιροπιαστά γλυκά. Ψήστε το να ροδίσει καλά πάνω και κάτω.

### **Για το σιρόπι**

Βάζουμε τα υλικά για το σιρόπι σε κατσαρόλα και ανακατεύουμε να λιώσει η ζάχαρη. Από την ώρα που θα πάρει βράση, βράζουμε για 4-5' και αφήνουμε λίγο το σιρόπι να σταθεί για 10' πριν το ρίξουμε στο γλυκό.