

Pesah / פסח

postre

קינור

- 5 mazot
- 150 gramos de mantequilla o margarina
- Un cuarto de taza de azúcar moreno, comprimido
- Un cuarto de taza de azúcar blanca
- 1 cucharadita plana de sal
- 200 gramos de chocolate amargo, picado
- 100 gramos de pecanas picadas (taza)

- 5 מצות
- 150 גרם חמאה או מרגרינה
- רבע כוס סוכר חום כהה, דחוס
- רבע כוס סוכר לבן
- 1 כפית שטוחה מלח
- 200 גרם שוקולד מריר, קצוץ
- 100 גרם אגוזי פקאן, קצוצים (כוס)



1. מצפים את תבנית האפייה של התנור בנייר אלומיניום ומרפדים בנייר אפייה. מחממים את התנור ל-180 מעלות.
- 2 מניחים 4 מצות בצפיפות בתבנית. ממלאים את הרווחים שנשארו בשברים מהמצה החמישית.
- 3 בסיר קטן ממיסים חמאה, סוכר חום, סוכר לבן ומלח. מערבבים כל הזמן ומביאים לרתיחה. ממשיכים לבשל עוד שתי דקות.
- 4 יוצקים את התערובת החמה על המצות ומפזרים באופן שווה בעזרת גב של כף. אופים 10 דקות.

5 מוציאים את התבנית מהתנור ומפזרים באופן שווה את השוקולד. ממתינים שתי דקות עד שהשוקולד יימס ומורחים אותו באופן אחיד, בתנועות גליות, בעזרת מזלג.

6 מפזרים באופן שווה את הפקאנים הקצוצים. אחרי שהתבנית מתקררת, מכניסים אותה למקרר להתקשות השוקולד.

7 בעזרת סכין גדולה וחדה חותכים/שוברים את המשטח באופן חופשי. שומרים בכלי אטום במקרר.

1. Cubra la bandeja para hornear del horno con papel de aluminio y cubra con papel de hornear. Calentar el horno a 180 grados.
2. Coloque 4 matzá densamente en la sartén. Llene los espacios restantes con fracciones de la quinta matzá.
3. En una cacerola pequeña, derrita la mantequilla, el azúcar moreno, el azúcar blanco y la sal. Remueve constantemente y lleva a ebullición. Continúe cocinando por otros dos minutos.
4. Vierta la mezcla caliente sobre las matzá y distribuya uniformemente con el dorso de una cuchara. Hornee por 10 minutos.
5. Retire la fuente del horno y extienda el chocolate de manera uniforme. Espere dos minutos hasta que el chocolate se derrita y extiéndalo uniformemente, con movimientos ondulantes, con un tenedor.
6. Espolvorea uniformemente las nueces picadas. Después de que el molde se enfríe, póngalo en el refrigerador para que el chocolate se endurezca.
7. Con un cuchillo grande y afilado, corte/rompa la superficie libremente. Mantener en un recipiente hermético en el refrigerador.

