

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Baklavas alle mandorle

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 60 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Baklavas alle mandorle, il dolce d'origine turca più famoso anche qui in Italia, stavolta nella sua versione con le mandorle. Vediamo un po' come lo prepara la cookina furfecchia.

### PER LE BAKLAVAS

- 250 g di pasta fillo
- 200 g di mandorle
- 100 g di burro
- 4 cucchiaini di burro
- 4 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaino di cannella in polvere.

### PER LO SCIROPPO

- 100 g di zucchero
- 1 cucchiaio di miele
- 150 g di acqua
- un pezzo di stecca di cannella.

## PREPARAZIONE

**1** Tritate grossolanamente le mandorle con lo zucchero in un mixer e poi mescolate con la

cannella in polvere.



- 2 Imburrate una piccola teglia e disponetevi 4 o 5 fogli di pasta fillo e imburратeli uno ad uno.



- 3 Poi mettete uno strato dell'impasto di mandorle e uno di sfoglia e continuate così cercando di fare i vari strati dello stesso spessore.



4 Finite con più fogli si sfoglia, 7 o 8, anche questi imburrati.

Con un coltello incidete la superficie disegnando dei rombi e spruzzate un po' di acqua.



5 Cuocere in forno medio per circa un'ora, quindi fatelo raffreddare.

Preparate lo sciroppo, fatelo bollire a fuoco vivace e fatelo ritirare un po'.



6 Versate lo sciroppo caldo sul dolce.

Tagliatelo seguendo le incisioni fatte prima della cottura.

