

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Baklavà

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 10 fogli di pasta phillo
- 130 g di burro fuso
- mandorle a fette o granella circa una tazza
- 250 ml di miele
- 60 ml di succo d'arancia
- 60 ml di succo di limone
- 110 g di zucchero
- 2 cucchiaini di cannella in polvere.

PREPARAZIONE

- 1 Preriscaldate il forno a 170 gradi.
Stendete un foglio di pasta su una placca da forno.
Spennellate con il burro e spargete alcune mandorle.
Ripetete questo procedimento per 7 volte.
Spennellate i rimanenti fogli con burro e ricoprite lo strato finale.
Incidete gli strati di pasta in modo da formare dei triangoli.

Cuocete al forno per circa 1 h.

In un tegamino mescolate insieme il miele, i succhi, lo zucchero e la cannella.

Portate a bollore e cuocete per 3 minuti. Versate metà sopra ai baklavà cotti e caldi.

Tagliate i dolci (seguendo le sagome dei triangoli che avevate inciso) e versate sopra il liquido rimasto; lasciate che questo sia assorbito dai pasticcini prima di servire.