

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Baklavas

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



1KG DI SFOGLIA PRONTA, 1KG DI
MANDORLE SGUSCIATE TRITATE
GROSSOLANAMENTE, 400G DI BURRO DI
LATTE, 2 CUCCHIAIATE DI CANNELLA,
CHIODI DI GAROFANO PER LO SCIROPPO

2kg di zucchero

6 bicchieri d'acqua

vaniglia

succo di limone

PREPARAZIONE

- 1 Mischiate le mandorle tritate con la cannella. Fate sciogliere il burro, ungete una teglia e cominciate a stendere le soglie ungendole. Inizialmente stendetene 3, in seguito su ognuna versate le mandorle e la cannella e coprite con un'altra sfoglia. Non dimenticate che dovrete ungerle tutte con il burro.

Dividete così il ripieno in modo che vi rimangano 4 sfoglie che stenderete sopra senza ripieno. Ungete anche l'ultima e tagliate il baklava in pezzi a forma di rombi. Sopra ad ogni pezzo infilate nel centro un chiodo di garofano. Fate cuocere al forno per 60 minuti. Preparate lo sciroppo, ma non fatelo molto denso e appena il dolce sarà pronto, versatelo sopra.