

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Baklavàs

LUOGO: Europa / Grecia

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



½ KG DI PASTA SFOGLIA PRONTA, 2  
TAZZE DI MANDORLE SGUSCIATE, 1 E ½  
TAZZA DI BURRO FRESCO, ½ TAZZA DI  
ZUCCHERO, 1 CUCCHIAIO DI  
CANNELLA. PER LO SCIROPPO

3 tazze di zucchero

1 tazza di miele

2 tazze d'acqua

cannella in stecca

## PREPARAZIONE

**1** In una terrina mescolate le mandorle tritate, lo zucchero e la cannella. Poi prendete una piccola teglia, imburratela e disponetevi diversi fogli di pasta sfoglia precedentemente imburrati.

Quindi mettete uno strato dell'impasto di mandorle, un altro di sfoglia e continuate

alternando, avendo cura che gli strati siano dello stesso spessore. Concludete con almeno 6 – 8 fogli di pasta sfoglia, sempre imburrati. Poi, con un coltello affilato, incidete la superficie, formando dei rombi e spruzzate con un po' d'acqua.

Cuocete in forno medio per un ora circa.

Nel frattempo preparate lo sciroppo come segue: in un pentolino fate bollire a fuoco vivace, l'acqua, il miele, lo zucchero e la cannella.

Quando il baklavàs è pronto, toglietelo dal fuoco, lasciatelo raffreddare e versateci lo sciroppo caldissimo. Tagliatelo a pezzi seguendo le incisioni fatte prima della cottura.