

DOLCI E DESSERT

Baklavas

Origine: Grecia, Grecia (Creta)

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pasta sfoglia (pasta fillo)	500 g
Mandorle tritate	300 g
Noci tritate	300 g
Cannella in polvere	1 cucchiaio
Chiodi di garofano tritati	1 cucchiaino
Burro	150 g

PER LO SCIROPPO

Zucchero	450 g
Acqua	30 cl
Miele	75 g
Succo di limone	2 cucchiaini
Essenza di vaniglia	

Preparazione

- 1 Mescolate le noci, le mandorle, i chiodi di garofano e la cannella. Sciogliere il burro e imburrate una teglia rettangolare dove metterete la pasta sfoglia che deve essere tirata fino a farla diventare sottilissima.
- 2 Da 500 g di pasta dovete ricavare almeno 10 fogli. Metteteli uno sull'altro nella teglia 3 fogli e parte del ripieno. Continuate fino ad esaurimento del ripieno.
- 3 Coprite con due strati di pasta sfoglia e rimboccate i bordi. Tagliate il baklava a quadri, versate il resto del burro e cuocete in forno già caldo a 200 gradi fino a far diventare la sfoglia di un bel colore dorato.
- 4 Intanto mettete gli ingredienti per lo sciroppo in un pentolino e fate bollire a fuoco basso per 5-10 minuti. Appena pronto versatelo sul baklava caldo, appena tolto dal forno.