

Baklava (Dolci)



Preparazione

Sciogliete il burro in un tegamino.

Tritate a mano o nel mixer la frutta secca grossolanamente e poi mescolateci la buccia grattugiata di un limone e la cannella.

Stratificiamo ora il dolce. Premettiamo che ogni sfoglia di pasta fillo andrà imbrurrata con un pennello.

Mettiamo 3 sfoglie di pasta fillo alla base in una teglia imbrurrata, poi facciamo uno strato sottile di frutta secca tritata, uno strato di pasta fillo, uno strato molto spesso di frutta secca tritata, uno strato di pasta fillo, uno strato sottile di frutta secca tritata e 7 strati di pasta fillo.

Tutto questo tagliatelo prima in quadrati e poi in triangoli (come da foto).

Infornate per 30 minuti a 180°.

Mentre il dolce si sta cuocendo, preparate uno sciroppo con l'acqua, lo zucchero e il miele. Una volta portato ad ebollizione, fate sobbolire per 10 minuti.

Quando sfornate il dolce, subito versate tutto lo sciroppo nella teglia, allagando così il dolce ancora bollente!

Aspettate che si raffreddi del tutto e servite assieme ad un bicchiere d'acqua.

Consigli

Vi consigliamo di ammorbidire leggermente la pasta fillo sfruttando uno straccio bagnato da metter sopra, per far penetrare così l'umidità nella pasta.

Curiosità

Alcune ipotesi ci riportano che il baklava abbia origini riconducibili all'antica Mesopotamia e, addirittura, era citato all'interno di un libro di cucina del tempo.

Informazioni

Preparazione 60 minuti

Cottura 30 minuti

Dosi per 8 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Pasta fillo (1 confezione)

Mandorle 200 grammi (spellate)

Noci 200 grammi (sgusciate)

Pistacchi 200 grammi (sgusciati)

Burro 200 grammi

Zucchero 800 grammi

Miele 200 grammi

Cannella (1/2 cucchiaino)

Limone 1 grammo (buccia)

Acqua 1000 millilitri