

# Baklava

Tiempo de preparación: 70 Min



## Ingredientes

**Masa Philo:** 300 gr

**Pistachos picados:** 150 gr

**Canela:** 1 Cucharada

**Nueces picadas:** 150 gr

**Azúcar:** 3 Cucharadas

**Almibar:** Cant necesaria

## Preparación de la Receta

- Procesar los pistachos y las nueces manteniendo su textura
- Colocar en un bowl y añadir el azúcar y la canela.
- Pintar con *manteca* el molde para horno elegido y disponer una hoja de masa filo en la base que sobresalga en los bordes, pintar con *manteca* y repetir varias veces para generar capas.
- Volcar la mezcla de frutos secos, azúcar y canela sobre la base
- Doblar los bordes de la masa hacia adentro y colocar una hoja de masa philo, de manera prolija, por encima
- Repetir varias veces para generar capas
- Pintar con *manteca* y cortar con el diseño elegido
- Hornear a 180 grados por espacio de 50 minutos a 1hs.
- Una vez que sale del horno y todavía tibio, embeber con el *almíbar* caliente.
- Decorar con pistachos molidos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/baklava-2>