Baklava en Rombos



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

almíbar

Agua: 250 c.c.
Azucar: 500 Gramos
Cascara de limon: 1 unidad
Chaucha de vainilla: 1/2 unidad
Glucosa: 1 cda
Mix de especias: a gusto

Masa filo

Azucar: 60 Gramos
Especias de pastelería: 2 cdas
Manteca clarificada: 700 Gramos
Nueces picadas: 300 Gramos

Preparación de la Receta

- Forrar un molde de 20 x 30 cm con 10 capas de masa filo separando cada capa con *manteca* clarificada pincelada.
- Mezclar las nueces con el azúcar y las *especias* y procesar hasta lograr una textura bien fina
- Espolvorear con esta mezcla el molde forrado con 10 capas y poner otras 10 capas más por encima, pinceladas con *manteca* clarificada entre capa y capa
- Cubrir con abundante *manteca* clarificada y enfriar.
- Cortar las porciones en rombos en el tamaño deseado solamente hasta llegar al relleno
- Volver a cubrir con abundante *manteca* y enfriar por media hora.
- Llevar al horno a 180°C durante 20 minutos, cuando ya esté bien dorado bajar el horno a 160°C y cocinar durante 30 minutos más para secar bien la masa
- Terminar de cortar los rombos hasta llegar a la base del molde.
- Mientras tanto preparar un *almíbar* con el azúcar, el agua, la cáscara de *limón*, las *especias*, la vainilla y glucosa
- El *almíbar* debe tener una temperatura de 110°C (hilo firme).
- Cuando el baklava este frío bañar con abundante *almíbar* por encima
- Dejar enfriar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/baklava-en-rombos