Baklava Julius

Ingredientes

Manteca: 50 g
Azucar glasé:
Pistachos pelados: 100 g
Azúcar moreno: 50 g
Masa de hojaldre refrigerada: 1

Preparación de la Receta

- Machacamos los pistachos con la *mantequilla* en pomada y el azúcar moreno.
- Extendemos el *hojaldre* y cortamos en forma de rectángulo.
- Colocamos la mezcla de pistachos en una manga pastelera y hacemos una línea de relleno sobre uno de los lados del *hojaldre*
- Cerramos la masa y hacemos un pequeño corte en la parte del relleno.
- Llevamos al horno a 180º durante 15 minutos.
- Pulverizamos con agua y espolvoreamos con azúcar glasé.

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