

# Baklava por Andrea Dopico

Tiempo de preparación: 35 Min



## Ingredientes

**Agua:** 200 mililitros

**Canela:** 6 grs

**Miel:** 170 mililitros

**Masa Filo:** 28 Hojas

**Azúcar:** 400 Gramos

**Mantequilla derretida:** 280 grs

**Nueces trituradas:** 500 grs

## Preparación de la Receta

- En un cazo, disolver el azúcar con el agua.
- Después añadir la miel y remover hasta conseguir un jarabe.
- Añadir la canela a las nueces trituradas.
- Engrasar un molde con la *mantequilla* derretida y poner una capa de masa filo.
- Pintar la masa con *mantequilla* y repetir este proceso hasta tener 7 capas de masa filo.
- Poner una capa generosa de nueces trituradas con canela.
- Repetir los procesos anteriores dos veces más hasta finalizar la tarta con una capa superior de masa filo.
- Hornear la baklava durante 35 – 40 minutos a 190 °C.
- Verter el jarabe de azúcar y miel sobre la tarta y dejar enfriar.

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