

Baklava por Felicitas Pizarro

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Almendras: 100 grs

Azúcar mascabo: 100 grs

Cardamomo: 1 cdita

Jengibre en polvo: 1 cdita

Masa Philo: 400 grs

Pistachos: 100 grs

Avellanas: 100 grs

Canela En Polvo: 1 cdita

Castañas: 100 grs

Mantequilla: 100 grs

Nueces: 100 grs

Semillas de Girasol: 50 grs

Almíbar

Clavos De Olor: 5 Unidades

Azucar: 400 grs

Agua: 500 cc

Limón en rodajas: 1

Cardamomo: 10 Semillas

Canela En Polvo: 1 cdita

Estrellas de anís: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Almíbar

- Llevar todos los ingredientes del *almíbar* a una cacerolita y dejar que hierva por unos minutos.
- Colar y dejar enfriar.
- Procesar los frutos secos y semillas (pistachos, nueces, avellanas, castañas, almendras, semillas de girasol).
- Agregar azúcar mascabo, *jengibre*, canela y *cardamomo* en polvo.
- Mezclar bien y reservar.

Baklava

- En una fuente baja , pincelar con *mantequilla* derretida y colocar 2 láminas de masa philo.

- Volver a pintar.
- Colocar 2 más y volver a pintar con *mantequilla*
- Agregar el relleno, cubrir con las 6 capas de masa intercalando *mantequilla* derretida cada dos y terminar con la última capa de masa pintada con *manteca* también.
- Hacer cortes, primero en 8 porciones y en cada porción cortar en rombos.
- Lleva a horno a 180 °C por 30 minutos.
- Una vez bien dorada, retirar del horno y cubrir con el *almíbar*.
- Terminar con pistachos molidos.

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