Baklava

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa Filo: 500 grs.
Azucar: 60 grs.
Nueces: 500 g
Clavo de olor molido: 5 Una pizca
Manteca clarificada: 300 grs.
Canela molida: 1/2 cda.
Cardamomo: 1 g

Almíbar

Limon: 1 Rodaja
Azucar: 500 grs.
Agua de Rosas:
Estrella de anís: 1 Unidad
Miel: 200 grs.
Agua: 350 cc
Canela en rama: 1 Unidad
Clavo De Olor: 1 Unidad
Piel de limón: 1 Tira

Preparación de la Receta

- Pique las nueces, colóquelas en un recipiente y mezcle con la canela, el *cardamomo*, el clavo de olor y el azúcar.
- Enmanteque con la *manteca* clarificada y fundida una fuente 30cm x 20cm con bordes de 3cm de alto
- Corte las hojas de masa Filo del tamaño del molde.

Almíbar

- Coloque todos los ingredientes menos el agua de rosas en una olla, una vez que rompa el hervor cocine durante 5 minutos mas.
- Retire y deje enfriar el *almíbar* a temperatura ambiente, luego agregue unas gotas de agua de rosas

Armado

- Ponga dos capas de masa Filo en el fondo del molde y pinte con *manteca*
- Disponga dos hojas más y pinte nuevamente con *manteca*
- Repita la operación hasta obtener 5 capas de 2 hojas cada una.
- Extienda luego el relleno de nueces sobre la masa.
- Cubra nuevamente con 5 capas de 2 hojas cada una de masa filo mientras pinta con la *manteca* clarificada.
- Deje enfriar el postre en la heladera o congelador hasta que esté duro.
- Una vez frió corte en cuadrados y luego en triángulos o en forma de rombos si se prefiere.
- Cocine en horno precalentado a 170ºC durante 50 minutos, hasta que esté dorado.
- Vuelque el *almíbar* sobre el baklava caliente al salir del horno.
- Deje reposar a temperatura ambiente al menos un día antes de servirlo para que el *almíbar* sea absorbido y los sabores se redondeen.

Presentación

- Acomode en una fuente y acompañe con un *café*.

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