

# 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 frío corte en cuadrados y luego en triángulos o en forma de rombos si se prefiere.
- Cocine en horno precalentado a 170°C 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>