

# Baklava por Yvette y Denise Hakim

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Almíbar

Agua: 250 c.c.

Limón para su jugo: 1 unidad

Azúcar: 750 grs

### Baklava

Azúcar: 125 grs

Castañas de caju: 300 Gramos

Masa Filo: 500 Gramos

Manteca: 300 Gramos

Sémola: 150 Gramos

## Preparación de la Receta

### Baklava

- Procesar castañas de *cajú*, azúcar y *sémola*.
- Recortar 4 capas de masa filo y poner una encima de otra pintando con *manteca* derretida entre capa y capa.
- Espolvorear con abundante polvo de castañas y enrollar colocando una vara de acero en el borde inferior (para darle forma).
- Apretar para que quede bien armado.
- En el borde final, pintar con *manteca* derretida para pegar.
- Cortar el rollo en rodajas de 3 cm y poner en bandeja de horno apretados para que no se caigan en la cocción.
- Hornear por 30 minutos a 180° C y al retirar del horno bañar en abundante *almíbar*.

### Almíbar

- En olla calentar agua, *jugo de limón* y agregar azúcar.
- Cuando el azúcar se disuelva cocinar por 3 minutos y dejar enfriar, reservar

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/baklawa-por-yvette-y-denise-hakim>