

Crostata de baklava

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

para el almibar

Agua: 200 ml

Cascara de naranja:

Azúcar: 100 gr

para el relleno

Nueces: 250 gr

Crema de leche: 2 Cucharadas

Semillas de cardamomo:

Canela:

Ralladura de limón:

Azúcar: 2 Cucharadas

Manteca: 50 gr

para la masa

Manteca: 100 gr

Azúcar: 1 Cucharada

Harina 0000: 200 gr

Agua: 4 Cucharadas

Preparación de la Receta

Para la masa

- Mezclar la *manteca* fría en cubos con el azúcar, la *harina* y una pizca de sal hasta formar un arenado
- Agregar el agua de a poco hasta unir la masa
- Envolver y llevar a la heladera durante 10 minutos.

Para el relleno

- Mezclar las nueces picadas con la *crema* de leche, la ralladura de *limón*, las semillas de *cardamomo*, el azúcar, la canela y la *manteca* derretida.
- Estirar la masa en forma circular y colocar el relleno en el centro
- Doblar los bordes sobre el relleno, pincelar los laterales con *huevo* y espolvorear con azúcar rubio.

Para el almíbar

- *Hervir* el agua con el azúcar y la cáscara de *naranja* hasta que el azúcar se disuelva.
- Cocinar en horno precalentado a 180 °C durante 30 minutos o hasta *dorar*
- Al retirar del horno, bañar con el *almíbar* y servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crostata-de-baklava>