Baklawah de Nuez

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Almíbar

Clavos De Olor: 2 Unidades
Azucar: 500 grs.
Estrellas de anís: 2 Unidades
Rodajas de limón: 4 Unidades
Cardamomo: Cantidad deseada
Agua: 300 cc
Ramas de canela: 2 Unidades

Baklawah

Mantequilla clarificada: 200 g
Masa Filo: 500 g

Relleno

Nueces molidas: 200 g
Cardamomo molido: 1 Pizca
Canela molida: 1 cda.
Piñones: 1 cda.
Clavo de olor molido: 1 Pizca
Pistachos molidos: 50 g

Preparación de la Receta

Almíbar

- Hacer un *almíbar* con agua y azúcar.
- Agregar la canela en rama, el anís estrellado, los clavos de olor, *cardamomo* a gusto y las rodajas de *limón* para perfumar el *almíbar*

- Dejar *hervir* hasta el punto deseado
- Reservar.

Relleno

- En un tazón, mezclar las nueces, los pistachos, los piñones, la canela, el *cardamomo* y el clavo de olor
- Reservar.

Baklawah

- Pincelar un molde cuadrado con la *mantequilla* clarificada.
- Añadir 3 láminas de masa filo del tamaño del molde y pincelar también con la *mantequilla* clarificada.
- Agregar nuevamente 3 capas de masa filo y volver a pincelar con la *mantequilla*
- Repetir esta operación hasta obtener 15 capas de masa filo.
- Colocar el relleno -1cm de altura- sobre las 15 capas de masa filo.
- Humedecer el relleno con *mantequilla* clarificada y taparlo con otras 15 capas de masa filo, repitiendo el mismo procedimiento de pincelar con *mantequilla* clarificada entre cada capa.
- Antes de pincelar la última capa, recortar los bordes y cortar porciones en forma de rombo.
- Luego sí, pincelar la última capa con la *mantequilla* y cocinar en el horno a 200 °C por 10 minutos
- Luego hornear a 170 °C hasta *dorar* y que las porciones se separen.
- Retirado del horno y en seguida mojar con abundante el *almíbar* especiado frío.
- Servir y disfrutar.

- Antes de servir, permitir que la masa absorba el *almíbar*.
- ¡Descubre más platillos de Medio Oriente!

Para m&aacute

- S recetas de este chef, no te pierdas el programa "Los Clásicos de Gross".

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/medio-oriente