

BAKLAVA

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 200 ml água

200 g açúcar

1 pau de canela

3 cravos-da-índia

50 ml de água de flor de laranjeira

15 ml de mel

35 ml de favinho

DOCE:

Doce: 80 g de manteiga uso culinário

250 g de nozes triturado grosso

50 g de pistache triturado grosso

300 g Massa Fillo (1 pacote arosa)

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Coloque todos os ingredientes em uma panela e mexa bem antes de levar ao fogo.

Coloque em fogo médio para cozinhar, sem mexer por 8 minutos.

Pode ser feita enquanto o doce está no forno.

MONTAGEM:

Montagem: Derreta a manteiga.

Com pincel passe manteiga no fundo de um refratário.

Coloque uma folha da massa e unte com o auxílio do pincel com a manteiga.

Repita isto por mais 7 vezes, ou seja, 8 camadas.

À partir desta comece a intercalar camadas de massas e camadas de nozes.

Todas as camadas da massa devem ser untadas.

Quando acabar as nozes, termine a montagem do doce com 2 ou mais camadas de massa.

A última camada deve ser untada.

Com uma faca muito afiada, faça os cortes em forma de quadrado, triângulos ou losangos.

Leve ao forno a 180°C por 20 minutos.

Vire a assadeira de quando em quando para que asse uniformemente, a seguir mais 15 minutos a 230°C. Retire do forno, espere uns 10 minutos e despeje a calda por sobre todo o doce.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30014-baklava.html>