

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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