

BAKLAVA

(CONFITURA GRIEGA)



INGREDIENTES

- Masa filo 12 a 14 láminas
- Nueces 200 grs
- Almendras 100 grs
- Manteca 200 grs
- Azúcar 125 grs
- Canela a gusto

PREPARACIÓN

Triturar las nueces con las almendras, el azúcar y la canela. Extender en un molde una lámina de masa. Untar con un poco de manteca derretida, colocar otra lámina por encima. Así realizar varias capas. Luego de algunas de ellas colocamos la preparación seca de frutos y así volvemos a repetir varias veces.

Aplastar todo para que quede bien apretadito. Lo colocamos en la heladera unos 20 minutos para luego sacarlo y cortarlo en cuadraditos o rombos, como se prefiera.

Llevar a horno 180° unos 10 minutos.

Por otro lado realizar un almibar con agua, cáscara de limón, clavo de olor y azúcar.

Cuando le baclava ese cocido lo retiramos y colocamos el almibar por encima.

Dejar enfriar para comer.