

Desert de Casă Rapid, BACLAVA TURCEASCĂ, cu Sirop de Miere



Desert de Casă Rapid, BACLAVA TURCEASCĂ, cu Sirop de Miere



Desert de casă rapid, un dulce de casă foarte gustos, o BACLAVA TURCEASCĂ, de zile mari cu sirop de miere. Această rețetă de dulce este potrivită pentru a te bine-dispune. Este o rețetă ușoară, o rețetă rapidă care se potrivește la fiecare ocazie. Totul la acest desert este așa cum trebuie și cel mai fain e că, este o prăjitură de casă foarte echilibrată.

- 350 g nucă mărunțită
- 100-150 g zahăr
- 200 g unt topit clarificat, 82% grăsime
- 150 g fistic prăjit, mărunțit
- 300 g miere de albine + 200 ml apă, pentru sirop
- 20 foi FILO (aluat foietaj foi subțiri)

1. Topiți untul într-o cratiță, la foc mic, amestecând din

când în când.



2. Mărunțiți miezul de nucă și zahărul într-un robot de bucătărie.
3. Mărunțiți separat și fisticul prăjit. Umplutura trebuie să fie nici mare, nici prea mărunță.
4. Împărțiți foile de aluat filo în două.
5. Întindeți prima jumătate în tava de copt, unși fiecare foaie cu unt topit.
6. Presărați uniform umplutura de nucă și fistic peste foi.



7. Acoperiți cu cealaltă jumătate de foi, unșind fiecare strat cu unt.
8. Tăiați baclava în fâșii de 3-4 cm, apoi pe oblic.



9. Preîncălziți cuptorul la 180°C.
10. Coaceți baclava pentru 40 de minute până devine aurie și crocantă.
11. Combinați mierea de albine cu apa și zeama de lămâie. Amestecați bine.
12. După ce baclava este gata, turnați siropul fierbinte peste ea.



13. Presărați fistic mărunțit pe deasupra.

