

Баклаवास (баклава)



- 🕒 **Время:**
- 🍴 **Сложность:** сложный
- 🍳 **Способ:** сырой рецепт
- 📅 **Сезон:** круглый год
- ✂️ **Назначение:** десерт

Ингредиенты

Начинка

- 400 г миндаля или грецких орехов
- 100 г тертых сухарей
- 1 столовая ложка сахара

Сироп

- 350 г меда
- 400 г сахара
- 150 мл воды
- 1 пакет пекарского порошка (разрыхлителя)
- 150 г растопленного масла

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Растопить растительное масло и перемешивая добавить миндаль, тертые сухари и сахар. На противень выложить 3-4 листа теста, предварительно смазанные маслом, и посыпать 1/3 миндаля. Затем уложить второй слой теста, посыпать оставшимся миндалем и закрыть последними листами теста. Смазать поверхность маслом и выпекать баклаवास при температуре 160 °C 70 минут.

Сироп варить в течение 10-15 минут и когда он будет готов и загустеет смазать баклаवास и оставить в духовом шкафу пока не испарится сироп.

