Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



POSTRES · VEGETARIANO

Baklava

1h · 12 raciones · 493 kcal

Ingredientes

- **200gr** de pistachos pelados
- **300gr** de azúcar
- **100gr** de azúcar glass
- **150gr** de nueces peladas
- **2 ¼** de cucharada de canela molida
- **100gr** de mantequilla para pincelar
- **350gr** de masa filo (aprox. 8 hojas)
- **300gr** de agua
- **150gr** de jarabe de miel
- **2 cucharadas** de piel de naranja rallada
- **3 cucharaditas** de agua de azahar
- **3 cucharaditas** de zumo de limón

POR RACIÓN

Proteínas	**7,5 g**
Grasas	**24 g**
Hidratos	**67 g**
Fibra	**4 g**

Elaboración

1. Picamos los pistachos y reservamos 50gr en un bol.
2. Picamos las nueces y mezclamos con los 150gr de pistachos, el azúcar glass y ¼ de canela.
3. Con un pincel de repostería, engrasamos una fuente de horno rectangular con mantequilla.
4. Cortamos las láminas de pasta filo por la mitad y las cubrimos con un paño de cocina.
5. Ponemos en la base de la fuente preparada una lámina de pasta filo, pincelamos con mantequilla y repetimos el proceso hasta cubrir la base con 6 láminas.
6. Vertimos la mitad de la mezcla del vaso sobre la pasta filo.
7. Con la espátula, repartimos por toda la superficie y presionamos ligeramente.
8. Cubrimos la mezcla con una lámina de pasta filo y pincelamos con mantequilla.
9. Repetimos el proceso hasta cubrir la mezcla con 5 láminas más.

10. Vertimos la mezcla restante sobre la pasta filo y, con la espátula, la repartimos por toda la superficie presionándola ligeramente para nivelarla.
11. Ponemos sobre la mezcla una lámina de pasta filo, pincelamos con mantequilla y repita el proceso hasta cubrir con 6 láminas.
12. Pincelamos con mantequilla la última lámina y con un cuchillo afilado, hacemos cortes en diagonal formando rombos y evitando cortar la lámina inferior.
13. Horneamos durante 40 minutos (180°C).
14. Mientras tanto, estaremos pendiente y, 15 minutos antes de finalizar el tiempo del horno, continuamos con el almíbar.
15. Ponemos en un cazo 300gr de azúcar, el agua, la miel, la piel de naranja rallada, 2 cucharadas de canela, el agua de rosas y el zumo de limón.
16. Cocinamos unos 15 min. a fuego medio.
17. Retiramos la fuente del horno y vertimos el almíbar caliente sobre los baklavas cubriendo toda la superficie.
18. Dejamos enfriar (aprox. 1 hora).
19. Espolvoreamos los pistachos troceados reservados, corte los baklavas y sirva.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya