Облегченный вариант «Немсе» пахлавы

Pratik Nemse Baklavası

10 шт. теста Мильфей
Для начинки:
1 стакан грец. орехов
3 ч.л. сахара
1 яичный белок
0,5 ч.л. корицы
Смазать сверху:
1 яичный желток
Для сиропа:
2 стакана сахара
2 стакана воды
1 ч.л. сока лимона

Хорошо перемешать измельченные грецкие орехи, 3 ч.л. сахара, корицу и яичный белок.
Разморозить тесто, посыпать мукой и пальцами немного размять.
Тесто разрезать на 4 квадратика. (Из 10 шт. теста получится 40 квадратиков).
На треугольный кончик теста положить начинку, закрыть другим кончиком, края залепить.
Разложить на смазанный маслом противень, смазать желтком и поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку. Печь до золотистого цвета.
Закипятить воду с сахаром, добавить сок лимона, кипятить еще 5 минут, снять с огня.
Достать из духовки пахлаву и через минут 5 залить теплым сиропом.
Подавать когда сироп впитается.

В оригинале, вместо готового слоеного теста Мильфей, тесто катают в ручную.

© ml.md (русский) рецепт #: 1244 | название рецепта: Облегченный вариант «Немсе» пахлавы | история: 25.04.2024 - 13:55