



Baklava De Pâte à Filo

Yufka Baklavası



6 morceaux de pâte prête
Un demi-paquet de beurre
1,5 tasse de thé d'huile de tournesol
Pour l'intérieur ;
1,5 tasses de noix
Pour le sirop ;
3 tasses de lait
3 tasses de sucre granulé

- # Faites cuire le lait et le sucre sans trop faire bouillir. Retirez du four puis laissez refroidir.
- # Faites fondre le beurre sans brûler puis mélangez avec 1,5 tasse de thé d'huile.
- # Huilez un plat de cuisson moyen avec de l'huile végétale. Coupez la pâte à filo par rapport au plat. Placez les morceaux, sur la pâte.
- # Versez 1,5-2 cuillères à soupe d'huile sur la pâte. Saupoudrez une pincée de noix.
- # Placez les 5 pâtes de la même manière dans le plat. Coupez les pâtes comme du baklava. Versez l'huile qui reste.
- # Placez le baklava au four préchauffé à 185 degrés. Laissez cuire jusqu'à qu'il devient couleur or.
- # Versez le sirop au lait après 3 minutes de la sortie du four. Fermez le plat avec un autre plat si c'est possible.
- # Vous pouvez servir après 2 heures.

N-B; Vous pouvez préparer le sirop du dessert en utilisant de l'eau au lieu du lait.