



## Baklava De Rose

Gül Baklavası



2 œufs  
1 tasse d'huile végétale  
1 tasse d'eau  
1 cuillère à soupe de jus de citron  
1 pincée de sel  
De la farine tant que possible  
Pour ouvrir:  
1 tasse d'amidon  
Pour l'intérieur:  
1 tasse de noix finement broyées  
1 cuillère à soupe de beurre  
Pour le sirop:  
2 tasses de sucre granulé  
2,5 tasses d'eau  
Jus d' ½ citron  
Pour la surface:  
½ paquet de beurre  
1 tasse d'huile végétale

- # Mettez dans un bol de mélange, des oeufs, du lait, de l'eau, du jus de citron, du sel et de l'huile. Mélangez avec les bouts de doigts.
- # Pétrissez en rajoutant de la farine jusqu'à obtenir une pâte mi-solide. Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant ½ heure.
- # Pendant ce temps, pour le sirop, faites bouillir l'eau et le sucre, rajoutez du jus de citron, puis retirez du feu 5 minutes plus tard.
- # Mettez dans une autre poêle, des noix et 1 cuillère à soupe de beurre. Faite griller à moyenne température pendant 4-5 minutes.
- # Séparez la pâte reposée en 8 morceaux.
- # Ouvrez chaque morceaux le plus fin possible, sur une surface qui contient de l'amidon.
- # Coupez les pâtes en forme de plus.
- # Pour chaque quart, frottez de droite, de gauche, du haut et du bas pour donner la forme d'un trèfle.
- # Mettez du mélange de noix, juste au milieu. Fermez les feuilles de trèfle vers le milieu l'un au dessus de l'autre. Tournez à l'envers puis placez dans un plat de cuisson sans laissez d'espace.
- # Vous obtiendrez 32 roses. Versez du mélange de beurre et d'huile.
- # Placez le plat au four préchauffé à 180 degrés puis laissez cuire pendant ½ heure.
- # Versez du sirop froid après 3 minutes de la sortie du four.
- # Vous pouvez servir après 2 heures d'attente.

N-B; Plus vous laissez attendre la pâte, plus elle s'ouvrera plus facilement.