



Baklava di Latte

Süt Baklavası



4 bicchieri di latte

Mezzo pacco di bustina margarina (125 gr.)

1 bicchiere di semolino

Mezzo bicchiere di zucchero

1 cucchiaino amido di mais

1 bustina di vaniglia

Per lo sciroppo;

1 bicchiere di zucchero

Mezzo bicchiere d'acqua

1 cucchiaino succo di limone

Nella pentola si mettono latte, semolino , amido di mais , burro e si miscelano prima di mettere sul fuoco medio.

Poi la pentola si mette sul fuoco medio. E si cucina con mescolare finchè diventa bella omogenea.

Prima di togliere dal fuoco si aggiunge la vaniglia, e si miscela e poi si toglie dal fuoco. Poi la miscelata preparata si mette nel vassoio a pressione e poi si piatta la sopra.

nel momento di raffreddamento di miscelata si prema lo sciroppo per questo lo zucchero si bollisce con l'acqua nel momento di bollimento si aggiunge succo di limone e si continua a bollire ancora per 5 minuti poi si leva dal fuoco.

Poi la miscelata fredda si taglia come figura di baklava e poi si mette nel forno riscaldato a 200 gradi e si cucina finchè cambia il colore.

Dopo aver tolto dal forno si ritaglia di nuovo dalla stessa tagliata ed alla sopra si svuota lo sciroppo.

Dopo aver succhiato lo sciroppo si servirsi.

Nota: Amido di mais serve per arrosimento di questa dolce.