



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Baklava con Cioccolato

Çikolatalı Baklava



3 uova
1 bicchierino di yogurt
3 cucchiaini d'olio vegetale
1,5 cucchiaini d'aceto
1,5 bicchierini d'acqua
1,5 cucchiaini di cacao
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
350 gr. di burro
Per aprire;
1 tazza amido di grano
Mezza tazza di farina
Per interno;
1,5 bicchieri di noce pestato
Per lo sciroppo;
4 bicchieri di zucchero
4 bicchieri d'acqua
1 cucchiaino succo di limone
Mezzo pacco cioccolato di bitter (40 gr.)

- # Nella ciotola da impastare si mettono uova, yogurt, olio di girasole, aceto, cacao e sale e si miscelano poi si aggiunge la farina setacciata finché per avere un impasto omogeneo.
- # Poi l'impasto si cuocia e si lascia a riposare circa per mezz'ora.
- # In questo momento si prepara lo sciroppo per questo nella pentola si mette l'acqua e lo zucchero e il cioccolato diviso in qualche pezzo si miscelano su fuoco medio si bolliscono con miscelare sempre. Quando inizia a diventare solido si aggiunge succo di limone e si continua a miscelare ancora per 5 minuti poi si leva dal fuoco.
- # L'impasto riposato si divide in 24 pezzi ogni pezzo si apre diametro del vassoio medio sopra del tavolo farinato.
- # 12 yufka preparate si filano nel vassoio in mezzo di ogni yufka si mette burro sciolto. Alla sopra di ogni yufka si pizzica del noce pestato.
- # Le altre 12 yufka si inserisce ugualmente nel vassoio.
- # Il burro rimasto si mette alla sopra. Si taglia come la forma di baklava.
- # Si cucina finché cambia il colore nel forno riscaldato a 190 gradi.
- # Dopo aver tolto dal forno si aspetta per 5 minuti poi si mette lo sciroppo freddo e servirsi tra 4 ore.

Nota: Sciroppo si può essere solido dal cioccolato, prima di svuotare sopra di dolce si può riscaldare.