



Baklava con Cioccolato

Çikolatalı Baklava



3 uova
1 bicchierino di yogurt
3 cucchiali d'olio vegetale
1,5 cucchiali d'aceto
1,5 bicchierini d'acqua
1,5 cucchiali 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 cioccoato 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 impasto si cieeta e si ascia 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 i 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.

Impasto riposato si condivide in 24 pezzi ogni pezzo si apre diametro del vassallo medio sopra del tavolo farinato.

12 yufka preparate si filano nel vassallo 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 vassallo.

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 ppi 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.