



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

Baklava alla Crema

Kaymaklı Baklava



3 uova
2 bicchieri d'acqua
1 cucchiaino di yogurt
3 cucchiaini olio di girasole
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
350gr. di burro
Per aprire;
2 bicchieri amido di grano
Per la cremata;
4 bicchieri di latte
5 cucchiaini di semolino
Per lo sciroppo ;
4 bicchieri di zucchero
4 bicchieri d'acqua
Mezzo succo di limone

Si prepara lo sciroppo e poi si lascia a freddare.

Per la cremata latte e semolino si mette nella pentola e si cucina sul fuoco medio finché diventa crema. Si miscela ogni tanto per non diventare solido.

Nella ciotola da impastare si mettono uova, yogurt, olio di girasole ed acqua si miscelano bene e si aggiunge acqua poi si aggiunge la farina finché per avere un impasto vicino duro. Poi si lascia a riposare circa per 15 minuti.

Poi l'impasto si divide in 30 pezzi ed ogni pezzo si apre abbastanza fine sul tavolo farinato. Poi i pezzi aperti si mettono bene nel vassoio di forno i finachi che rimangono fuori si tagliano e si rimettono sopra poi ogni pezzo si oli bene e così si mettono 15 pezzi uno sopra l'altro. Tra ogni pezzo si mette del burro sciolto.

Sopra si mette la crema fredda e poi sopra di nuovo si mettono le altre 15 pezzi sempre in mezzo di ogni pezzo si mette del burro liquefatto.

Si mette sopra il burro rimasto e si taglia come volendo.

Si cuociono nel forno riscaldato a 180 gradi finché per prendersi colore d'oro

Si mette lo sciroppo subito ha preso dal forno. Servirsi dopo ha succhiato lo sciroppo.

Nota: In questa baklava spiegata preparazine di crema artificiale. Si può preparare con usare crema naturale.