



## Baklava alla Crema

Kaymaklı Baklava



3 uova  
2 bicchieri d'acqua  
1 cucchiaio di yogurt  
3 cucchiai 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 cucchiai 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 finchè diventa crema. Si miscela ogni tanto per non diventarsi 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 finchè per avere un impasto vicino duro. Poi si lascia a riposare circa per 15 minuti.

# Poi impasto si condivide in 30 pezzi ed ogni pezzo si apre abbastanza fine sul tavolo farinato. Poi i pezzi aperti si mettono bene nel vassallo di forno i fini che rimangono a 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 dal burro sciolto.

# Sopra si mette dalla crema fredda e poi sopra di nuovo si mettono le altre 15 pezzi sempre in mezzo di ogni pezzo si mette dal burro liquidato.

# Si mette alla sopra burro rimasto e si taglia come volendo.

# Si cucinano nel forno riscaldato a 180 gradi finchè 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 preparazione di crema artificiale. Si può preparare con usare crema naturale.