



Baklava Facile

Kolay Baklava



3 uova
1 bicchiere di latte
1 bicchierino di olio vegetale
1 bustina di margarina o burro
6 bicchieri di farina
250 gr. di noce
1 bustina d'amido di grano
Per lo sciroppo;
4 bicchieri zucchero
4 bicchieri d'acqua
Mezzo succo di limone

- # Si miscelano bene uova, latte olio vegetale e farina finchè avrà una miscelata omogenea.
- # L'impasto si condivide in due, primo pezzo si condivide in 20 pezzi uguali. ogni pezzo si apre diametro di 15 - 20 cm. In ogni pezzo si mette l'amido .
- # Tutti 20 si mette uno sopra l'altro e si riapre bene comodi vassoi.
- # Si fa ugualmente anche con l'altro pezzo d'impasto. Si condivide ugualmente a 20 pezzi.
- # Si taglia come figura di baklava. Sopra si mette burro sciolto o margarina sciolto
- # Si cucina nel forno riscaldato finchè la sopra s'arrossisce.
- # Sopra la baklava tolta dal forno si svuota lo sciroppo fresco preparato con l'acqua, zucchero e succo di limone.
- # Dopo aver riposato per qualche ore si servirsi.

Nota: Preparazione di questa baklava è facile. È uguale come com'è il gusto baklava normale.