

Domowa baklava



Składniki

- 1 opakowanie ciasta filo lub francuskiego
- 1 kostka masła
- 500 ml wody
- 500 g cukru
- sok z dwóch cytryn
- 1 opakowanie masy makowej
- 200 g orzechów włoskich

Sposób przygotowania

Orzechy zmielić w maszynce z grubym sitkiem. Masło rozpuścić. Blaszke posmarować masłem i nałożyć płat ciasta. Położyć kolejny płat i znowu przesmarować masłem. Czynność powtórzyć jeszcze raz. Rozsypać równomiernie orzechy i nałożyć masę makową. W ten sam sposób układać kolejne warstwy ciasta. Pokroić baklawę na małe kawałki. Polać pozostałym masłem. Piec w 170 stopniach kilkanaście minut. Wodę zagotować z cukrem, po czym dodać sok z cytryny. Po upieczeniu polać baklawę uzyskanym syropem.