

## Baklavàs

Difficoltà 

Reperibilità alimenti 

### Ingredienti

½ kg di pasta sfoglia pronta, 2 tazze di mandorle sgusciate, 1 e ½ tazza di burro fresco, ½ tazza di zucchero, 1 cucchiaino di cannella.

Per lo sciroppo: 3 tazze di zucchero, 1 tazza di miele, 2 tazze d'acqua, cannella in stecca

### Preparazione

In una terrina mescolate le mandorle tritate, lo zucchero e la cannella. Poi prendete una piccola teglia, imburратela e disponetevi diversi fogli di pasta sfoglia precedentemente imburратi.

Quindi mettete uno strato dell'impasto di mandorle, un altro di sfoglia e continuate alternando, avendo cura che gli strati siano dello stesso spessore. Concludete con almeno 6 – 8 fogli di pasta sfoglia, sempre imburратi. Poi, con un coltello affilato, incidete la superficie, formando dei rombi e spruzzate con un po' d'acqua.

Cuocete in forno medio per un ora circa.

Nel frattempo preparate lo sciroppo come segue: in un pentolino fate bollire a fuoco vivace, l'acqua, il miele, lo zucchero e la cannella.

Quando il baklavàs è pronto, toglietelo dal fuoco, lasciatelo raffreddare e versateci lo sciroppo caldissimo. Tagliatelo a pezzi seguendo le incisioni fatte prima della cottura.

### Note:

**NEL NOSTRO ASSORTIMENTO SONO ANCHE PRESENTI OTTIMI BAKLAVÀS PRONTI E IN DIFFERENTI CONFEZIONI, RICORDIAMO CHE ESISTONO ANCHE I BAKLAVÀS RICOPERTI DI CIOCCOLATO, E QUELLI CONFEZIONATI SINGOLARMENTE PER MEGLIO PRESERVARNE IL GUSTO.**