



Baklava

Ingredientes

- 200 gr. pistachos
- 100 gr. almendras peladas
- 450 gr. azúcar
- 1 cucharadita semillas de cardamomo
- 1 cucharadita canela molida
- 150 gr. mantequilla
- 1 paquete de pasta filo
- 1 cucharada zumo de limón
- 1/2 l. agua.

Preparación

Triturar con una batidora los pistachos y las almendras .

Añadirles 150 gr .

de azúcar y la canela .

Poner tres laminas de pasta filo en una bandeja de horno y pintarlas con mantequilla derretida .

Untar las láminas con la mitad de la pasta de pistacho y almendra .

Poner sobre la pasta dos láminas de pasta filo pintarlas de mantequilla y cubrirlas con el resto de la pasta .

Para finalizar cubrir la pasta con otras tres láminas de pasta filo y pintarlas de mantequilla .

Cortar la preparación en rombos y ponerlos en el horno durante unos 50´ .

Mientras hacer un almíbar con el resto del azúcar, el agua y el limón .

Cuando la baklava esté hecha sacarla del horno y verter este almíbar por encima .

.