



BAKLAVA TRADICIONAL CON NUECES

Ingredientes (para 6 personas):

- 2 paquetes de masa filo
 - 230 g nueces peladas
 - 1 cucharadita de canela en polvo
 - 1 cucharada de zumo de limón
 - 85 g miel de flores
 - 100 g azúcar
 - 95 ml agua
 - C.s. mantequilla fundida
-

Elaboración:

1. Comenzar por el almíbar: en un cazo a fuego medio/bajo poner el agua, el azúcar, la miel y el zumo de limón.
2. Mezclar hasta que el azúcar se integre completamente y a partir del momento de ebullición mantener 4 minutos más a fuego bajo.
3. Retirar del fuego, colar para eliminar las impurezas (se formará espuma en la superficie) y dejar enfriar a temperatura ambiente.
4. Para el relleno picar las nueces a groso modo (sin reducirlas a polvo pero que tampoco haya trozos muy gruesos) y mezclar con la canela en polvo.
5. Engrasar con mantequilla un molde cuadrado de 18 cm de lado y forrarlo con una tira de papel vegetal.
6. Recortar las hojas de masa filo para que se adapten al tamaño del molde y reservarlas tapadas con un paño húmedo para que no se sequen en contacto con el aire.
7. El montaje del postre llevará 10 hojas de masa filo, 1/5 del relleno de nueces, 5 hojas de masa filo, 1/5 del relleno, 5 hojas de masa filo, 1/5 del relleno, 5 hojas de masa filo, 1/5 del relleno y 10 hojas de masa filo.



8. Cada lámina de mas a filo irá pincelada individualmente con mantequilla fundida.

9. Tras finalizar el montaje, pincelar la última lámina de masa filo y cortar el postre para dividirlo en porciones del tamaño deseado.

10. Hornear a 190°C en horno precalentado con calor arriba y abajo durante 1 hora 15 minutos (si la superficie se dora en exceso tapar con un pliego de papel de aluminio).

11. Sacar del horno e inmediatamente regar con el almíbar reservado (se hace poco a poco para repartirlo de manera uniforme y se utiliza en su totalidad).

12. Dejar enfriar a temperatura ambiente (dentro del molde) y reservar en la nevera un mínimo de 4 a 6 horas o de un día para otro ¡no puede estar más rico!

** Hay que reservar las hojas de masa filo bajo un trapo húmedo que no se sequen en contacto con el aire.*

** La masa filo se quedará pegada gracias a la mantequilla fundida.*

** Se pueden sustituir las nueces por otros frutos secos al gusto.*