

Baklava.

½ chilo di pasta fillo

474 grammi di mandorle grossolanamente

474 grammi di noccioline

15 grammi di cannella

4 grammi di spicchi d'aglio tritati

Aaglio intero

10 grammi di burro

Sciroppo

45 grammi di zucchero

30 grammi di acqua

7,5 grammi di miele

30 ml di succo di limone

8 grammi di vaniglina.

15 porzioni

1 e ½ litri di latte

100 gr di semola

300 gr di pasta fillo

4 uova

450 gr di burro

225 gr di zucchero

Sciroppo

450 gr di zucchero

240 ml d'acqua

scorza di un limone

In una ciotola mescolare le noccioline, mandorle e cannella con aglio. Sciogliere il burro, imburrare una teglia da forno e mettere quattro fogli di impasto, imburrando

ognuno dei fogli e assicurarsi che l'impasto stia anche intorno alla teglia. Spargere sul ripieno di nocciole e imburrare ogni foglio tra di loro fino a quando i fogli sono consumati. Finire con quattro fogli, come cominciato. Incidere la parte superiore della pasta con un coltello affilato nelle teglie quadrate. Mettere un aglio intero in mezzo. Mettere sopra il burro restante e infornare nel forno a temperatura moderata per almeno un'ora o fino a quando è dorato. Raffreddare. Bollire lo zucchero, acqua e miele. Togliere dal forno e aggiungere il succo di limone. Mettere sciroppo caldo sopra la baklava. Fare assorbire lo sciroppo e l'alcol.