

# CANNAMELA

## Baklava



### Ingredienti

- 2 confezioni pasta fillo
- 700g frutta secca tritata grossolanamente (noci, mandorle, nocciole, pistacchi)
- 75g zucchero
- 2 cucchiaini cannella macinata CANNAMELA
- 50g burro fuso
- Sciroppo:
- 300g miele
- 2 limoni
- 1 arancia



Porzioni  
14 persone



Portata  
Dolce



Tempo  
30 minuti



Difficoltà  
Media



Cottura  
In forno



Kcal per  
persona  
450\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1** Rivestire uno stampo di 20x30 cm con la carta da forno, poi sovrapporre 4 fogli di pasta fillo tutti imburrati con pochissimo burro (sciogliere il burro a bagnomaria, raffreddare e pennellare ogni strato di pasta fillo).
- 2** Ricoprire con 1/3 di frutta secca.
- 3** Spolverare con 1/3 di cannella macinata CANNAMELA e 25 g di zucchero.
- 4** Sovrapporre altri 4 fogli di pasta fillo sempre pennellati con burro.
- 5** Distribuire un secondo strato di frutta secca, cannella e 25 g di zucchero. Procedere con altri 4 strati di pasta fillo unti e nuovamente frutta secca, cannella e 25 g di zucchero. Ricoprire con gli ultimi 4 strati di pasta fillo.
- 6** Con la punta del coltello dividere la superficie in 14 pezzi e infornare il dolce a 190° per 30 min.
- 7** Sciroppo: con il rigalimoni prelevare le scorzette degli agrumi, poi spremerli e filtrare il succo. In una casseruola versare il miele con il succo degli agrumi e le scorzette e portare ad ebollizione per 3/4 min.  
Quando la Baklava sarà cotta, sfornarla e versare lo sciroppo in 2/3 riprese cosicchè venga assorbito bene.
- 8** Lasciare raffreddare il dolce nello stampo, poi sfornarlo sollevandolo con la carta da forno.