Ingredientes para hacer una Baklava:

* 18 hojas de masa filo
* 400 gramos de nueces peladas
* 250 gramos de azúcar
* 200 gramos de mantequilla sin sal
* 2 cucharadas de Agua de Azahar (yo usé [Agua de Azahar TENA – La Giralda](http://www.aguadeazahar.com/) de Sevilla)
* 1 cucharada de limón exprimido
* 1 vaso de agua

Receta para hacer Baklava:

1. Lo primero que haremos será triturar 400 gramos de nueces peladas en un procesador de alimentos. Si no te caben todas las nueces es mejor hacerlo por tandas y no tritures demasiado las nueces pues queremos que queden algunos trozos para que nuestra baklava quede crujiente. Y si no tienes procesador de alimentos lee al final de la receta para ver cómo triturar las nueces.
2. Ahora pon un cazo a fuego medio-bajo y añade 200 gramos de mantequilla sin sal. Deja hasta que se derrita completamente y aparta del fuego.
3. Coloca 18 láminas de masa filo sobre una bandeja de horno para ver si caben bien en la bandeja o tenemos que cortar para que encajen bien. En mi caso (fíjate en el vídeo) me sobró un poco por un lado así que cortamos lo que nos sobra con un cuchillo bien afilado y listo.
4. Pincela con un poco de mantequilla el fondo de la bandeja. Luego coloca 2 hojas de masa filo y pincela con mantequilla por encima. Después repetimos con otras 2 hojas de pasta filo y de nuevo pincelamos con mantequilla. Coloca otras 2 hojas de pasta filo y pinta con más mantequilla. Después de colocar estas 6 capas de pasta filo ponemos por encima la mitad de las nueces que hemos triturado.
5. Ahora tenemos que poner otras 6 capas de pasta filo añadiendo la mantequilla cada dos capas igual que acabamos de hacer. Entonces añade los otros 200 gramos de nueces trituradas.
6. Para terminar de montar la Baklava hay que poner otras 6 capas más de pasta filo con las mantequilla derretida cada dos capas. En total habremos puesto 18 capas de masa filo.
7. Ahora corta la baklava por el centro apoyando la hoja de un cuchillo a todo lo largo y presionando con la mano sobre la parte de arriba de la hoja para que el corte llegue hasta la última capa de pasta filo. Luego desplaza el cuchillo hacia ti y repite hasta que el corte llegue de arriba a abajo de la bandeja. Después corta cada una de las dos mitades por la mitad. Y luego vuelve a cortar cada trozo a la mitad de forma que nos queden 8 tiras de arriba a abajo.
8. Ahora hacemos un corte de lado a lado de la baklava y luego hacemos tres cortes más a cada lado para dividir la baklava en pequeñas porciones del mismo tamaño.
9. Pon el horno a calentar a 180 grados centígrados con calor arriba y abajo. Cuando esté caliente mete la bandeja con la Baklava y deja durante 30 minutos o hasta que esté dorada.
10. Mientras se hornea la baklava pon un cazo al fuego con 250 gramos de azúcar, un vaso de agua y una cucharada de limón exprimido. Para darle un sabor increíble a nuestra baklava añade dos cucharadas de Agua de Azahar (yo usé [Agua de Azahar TENA – La Giralda](http://www.aguadeazahar.com/) de Sevilla).
11. Mezcla bien y deja a fuego medio hasta que hierva. Entonces dejamos hervir durante unos 7 minutos o hasta que se forme un almíbar ligero.
12. Cuando la Baklava esté horneada sácala del horno y añade por encima el almíbar que acabamos de preparar. Y eso es todo, solo queda esperar a que se enfríe un poco y listo. Fuera de la cocina y a comer!!!
13. Ingredientes

|  |  |
| --- | --- |
|  | 1. [1 Paquete de Masa Philo](https://www.emiliodeik.cl/ingredient/1-paquete-de-masa-philo) |
|  | 1. [2 Tazas de Almendras Tostadas Con Piel o Peladas](https://www.emiliodeik.cl/ingredient/2-tazas-de-almendras-tostadas-con-piel-o-peladas) |
|  | 1. [½ Taza de Pistachos Molidos](https://www.emiliodeik.cl/ingredient/%c2%bd-taza-de-pistachos-molidos) |
|  | 1. [2 Tazas de Azúcar](https://www.emiliodeik.cl/ingredient/2-tazas-de-azucar) |
|  | 1. [1 Taza de agua](https://www.emiliodeik.cl/ingredient/1-taza-de-agua) |
|  | 1. [1 Anis estrellado](https://www.emiliodeik.cl/ingredient/1-anis-estrellado) |
|  | 1. [1 Trozo de Canela](https://www.emiliodeik.cl/ingredient/1-trozo-de-canela) |
|  | 1. [2 Rodajas de Limón sin pepas](https://www.emiliodeik.cl/ingredient/2-rodajas-de-limon-sin-pepas) |
|  | 1. [250 gr. de Mantequilla derretida o Spray](https://www.emiliodeik.cl/ingredient/250-gr-de-mantequilla-derretida-o-spray) |
|  | 1. [1 Palito de madera de gancho de ropa](https://www.emiliodeik.cl/ingredient/1-palito-de-madera-de-gancho-de-ropa) |