



Baklava de Pistacho

CATEGORÍA: POSTRES

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 70-80 MINUTOS

Ingredientes:

- 500 g de masa filo
- 300 g de manteca clarificada ghee
- 60 g de azúcar
- ½ cucharadita de canela molida
- 500 g de pistachos
- 1 g de cardamomo
- 1 pizca de clavo de olor molido
- c/n de cáscara de limón
- 200 g de miel
- 1 anís estrellado
- 500 g de azúcar
- 350 cm³ de agua

Instrucciones:

Paso 1:

Picar los pistachos y mezclar con la canela, el cardamomo, el clavo de olor y el azúcar. Enmantecar con ghee una fuente para horno. Cortar las hojas de masa filo del tamaño de la fuente.

Paso 2:

Para el almíbar, colocar todos los ingredientes en una olla y llevar a fuego, una vez que rompa el hervor cocinar durante 5 minutos más. Luego, dejar enfriar. Colocar dos capas de masa filo en el fondo de la fuente y pintar con manteca. Disponer dos hojas más y pintar nuevamente.

Paso 3:

Repetir la operación hasta obtener 5 capas de 2 hojas cada una. Extender luego el relleno de pistachos sobre la masa. Cubrir nuevamente con 5 capas de 2 hojas cada una de masa filo mientras se pinta con ghee.

Paso 4:

Dejar enfriar el postre en la heladera hasta que endurezca. Una vez frío, cortar en forma de triángulos y llevar a horno precalentado a 170° C durante 50 minutos. Por último, volcar el almíbar sobre el baklava caliente al salir del horno.

Paso 5:

Servir y disfrutar.