POSTRES

BAKLABA O DULCES ÁRABES CON MANJAR

Valeu Mac Quliffe

Ingredientes:

- 1 taza de nueces y/o almendras
- 2 cucharadas de canela en polvo
- 4 cucharadas de azúcar
- Masa phillo de chocolate
- Mantequilla
- Manjar
- 1 taza de agua
- 2 tazas de azúcar
- 5 clavos de olor
- Helado
- Frambuesa

Preparación

- Moler en la mini pimer 1 taza de nueces y/o almendras (o la mezcla de frutos secos que más te guste) + 2 cucharadas de canela en polvo (optativo) + 4 cucharadas de azúcar. Reservar.

- Cortar la masa Phillo de chocolate del tamaño de la fuente que vas a usar. Pincelar la fuente con mantequilla derretida y poner una masa, pincelar la masa y poner otra masa. Poner 5 masas, pincelando siempre entre cada una.

- Agregar la mitad de los frutos secos y volver a poner 5 masas phillo pincelando con mantequilla derretida, cada vez, entre medio.

- Poner una capa de manjar y nuevamente poner 5 hojas de masa pinceladas con mantequilla. Agregar la otra mitad de las nueces y terminar igual con otras 5 masas, pincelando también la última.

- Cortar con un buen cuchillo, del tamaño y la forma que quieras. Llevar al horno a 180 grados por 30 0 35 min aprox. o hasta que se dore.

- Mientras se cocina, poner en una olla 1 taza de agua + 2 tazas de azúcar + 5 clavos de olor. Cocinar a fuego fuerte hasta que hierva, bajar el fuego, tapar la olla y cocinar 10 minutos. Apagar el fuego.

- Verter el almíbar sobre la fuente, apenas sale del horno, debe quedar casi flotando en sirop, para que se absorba y quede bien húmedo. Dejar reposar varias horas, ojalá toda la noche. Puedes servir con helado y frambuesas para “bajar el dulce”.