

Баклава Христинка



ПРОДУКТИ:

**2 ПАКЕТА ТОЧЕНИ КОРИ ЗА БАНИЦА / ПО 400 ГР./, 500 ГР. МАСЛО, 200 ГР. ОРЕХИ.
ЗА СИРОПА: 1 Л. ВОДА, 1 КГ. ЗАХАР, 1 ЛИМОН, 1 ЕСЕНЦИЯ ВАНИЛИЯ.**

ПРИГОТВЯНЕ:

В ПОДХОДЯЩА ДЪЛБОКА ТАВА СЕ ПОСТАВЯ ПЪРВИЯ ПАКЕТ КОРИ. ПОСИПВАТ СЕ ПРЕДВАРИТЕЛНО ИЗЧИСТЕНИТЕ И НАКЪЛЦАНИ ОРЕХИ. ПОКРИВА СЕ СЪС ВТОРИЯ ПАКЕТ КОРИ. НАРЯЗВА СЕ НА ЖЕЛАНИТЕ ОТ ВАС ПОРЦИИ. ЗАЛИВА СЕ СЪС РАЗТОПЕНОТО МАСЛО. ПЕЧЕ СЕ ПО СРЕДАТА НА ФУРНАТА НА 180 ° ДО ЗЛАТИСТО. ПРЕЗ ТОВА ВРЕМЕ СИ ПРИГОТВЯМЕ ЗАХАРНИЯ СИРОП. ОТ МОМЕНТА НА КИПВАНЕ НА ВОДАТА, ЗАХАРТА, НАСТЪРГАНАТА КОРА ОТ ЛИМОНА И СОКА МУ СЕ ЗАСИЧАТ 15МИН. КОГАТО СИРОПА СЕ ПОСГЪСТИ Е ГОТОВ. ЗАЛИВА СЕ БАКЛАВАТА СЪС СИРОПА И СЕ ОСТАВЯ ДА ПОПИЕ ДОБРЕ.

П.С. АКО СИРОПА Е ТОПЪЛ, КОРИТЕ ТРЯБВА ДА СА СТУДЕНИ КОГАТО СЕ СИРОПИРАТ, ИЛИ ОБРАТНОТО.

ТАЗИ РЕЦЕПТА Е НА МОЯТА МАЙКА, ЗАТОВА СЪМ Я КРЪСТИЛА ХРИСТИНКА ☺

