

Baclaua amb fruita seca

Grècia i Turquia

Lluïsa Tejedor

Ingredients

7 fulls de pasta fil·lo
150 g de mantega
350 g de fruita seca picada no gaire fina (nous, festucs, ametlles, pipes... o les que es prefereixin)

Per al xarop:
3 cullerades de sucre blanc
1/2 tassa d'aigua de flor de taronger
un rajolí de suc de llimona

Per decorar:
canyella en pols
llavors de sèsam



Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 - A/e: esparreguera@cpnl.cat - Pàgina web: www.cpnl.cat
www.twitter.com/SLCEsparreguera
www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Català-dEsparreguera/279336358755954
www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
<http://blocs.cpnl.cat/receptaris>

Preparació

Primerament, preescalfeu el forn a 180 graus durant 10 minuts i, a part, foneu la mantega al microones fins que quedi líquida.

Esteneu una làmina de pasta fil·lo en una superfície neta i doblegueu-la en tres parts. Pinzelleu-la amb la mantega fosa entre capa i capa, vigilant que quedi ben pintada. Col·loqueu-la en una safata de forn. Espargiu-hi una mica de sucre per damunt i escampeu-hi part de la barreja de fruita seca. Repetiu l'operació amb les set làmines i aneu-les col·locant una damunt d'altra, amb compte que quedin ben posades.

Feu-hi uns talls longitudinals amb un ganivet sobre la superfície com fent rombes, però sense tallar-la del tot.

Enforneu-la a 180°C, durant uns 25 minuts, però heu de vigilar molt, ja que es crema amb molta facilitat. És millor prendre com a referència el canvi de color per apagar el foc.

Mentre es cou, prepareu el xarop. Poseu l'aigua de flor de taronger en un cassó amb el sucre i la llimona, i deixeu-lo coure a foc suau fins que agafi consistència líquida.

Regueu el baclaua amb el xarop i decoreu-lo amb la canyella i les llavors de sèsam mentre estigui calent. També heu d'acabar de tallar-lo amb un ganivet molt esmolat abans que es refredi del tot.

La pasta fil·lo la podeu trobar en supermercats com Bonpreu, Carrefour, Mercadona...