

paclava per dolce

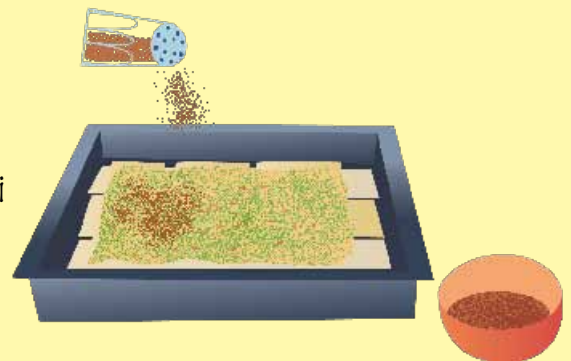


1 Fai sciogliere il burro e spennella 6 fogli di pasta fillo (se non la trovi puoi usare la pasta sfoglia) e mettili uno sopra l'altro in una teglia rivestita di cartaforno.

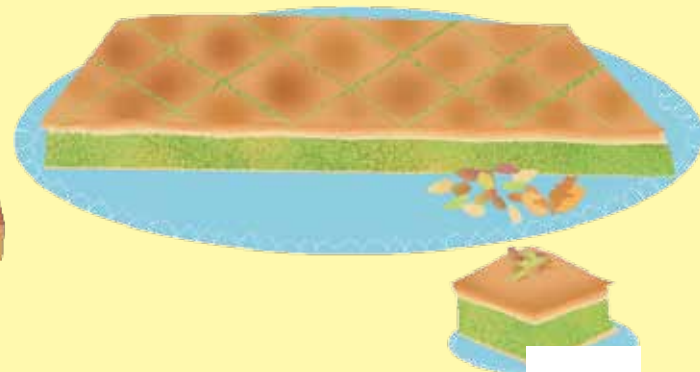


2 Trita i pistacchi, le mandorle e le noci. Distribuisci il trito sulla superficie della pasta e spolverizza con cannella in polvere.

3 Ricopri con altri 6 fogli di pasta imburrati. Poi, con l'aiuto di un grande, fai dei tagli in diagonale, per avere pezzetti di dolce a forma di rombo.



4 Inforna a 180 °C per 40 minuti. Nel frattempo fai bollire 50 cl di acqua con zucchero, miele e il succo di mezzo limone. Poi lascia raffreddare. Quando sforni il dolce, versaci sopra questo sciroppo. Lascia riposare e servi a temperatura ambiente.



COSA TI SERVE (PER 4 BAMBINI)



mandorle
spellate,
200 gr



200 gr
di noci



pistacchi
200 gr



cannella



zucchero



burro



limone
e acqua



miele



Pasta Fillo
una confezione di
pasta fillo