Socna baklava sa orasima

težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**kora za baklavu
- **400 g**mlevenih oraha
- **4**jajeta
- **1 šolja (za belu kafu)**šecera
- **1 šolja**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 šolja** šecera
- **1 čaša**jogurta

Za sirup:

- **3 šolje** šecera
- **3 šolje**vode

Priprema

Izmešati 4 jajeta, 1 šolju od bele kafe šecera, 1 šolju od bele kafe ulja, caša jogurta i prašak za pecivo...

Mlevene orahe i šolju od bele kafe šecera sjediniti.

U podmazan pleh reati kore, zatim preliti sa malo fila i posuti orasima i šecerom.

Ponoviti postupak dok ne utrošite materijal. Gornja (poslednja) kora se ne premazuje. Samo je malo isprskajte vodom.

Peci na 200 stepeni dok ne porumeni.

Skuvati sirup i vrelim sirupom preliti vrelu baklavu. Ostaviti da se ohladi pa služiti.

Prijatno!

Savet

Ovaj recept je, po meni, definitivno najbolji. Ne menjam recept. Ja sam pekla u plehu od rerne. Možda e vam delovati kada budete prelivali da je mnogo sirupa, ali ne brinite. Kore e upiti sirup i baklava e biti božanstvena, sona... Probajte, odlina je! Šolja je mera za belu kafu.