

Baklava bez kora



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- 2 šoljice šećera (šoljica 80ml)
- 5 šoljica mleka
- 3 šoljice ulja
- 4 šoljice griza
- 4 šoljice brašna
- 1 prašak za pecivo
- 100 g suvog groža
- 100 g mlevenih oraha

Za sirup:

- 6 šoljica šećera
- 5 šoljica vode
- 1 limun

Priprema

Umutiti dobro jaja sa šećerom. Dodati sve ostale sastojke i sipati u dobro podmazani pleh. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 160 stepeni. Prohlaeno preliti vrelin sirupom.

Sirup: U šerpu staviti vodu, šećer i limun isecen na krugove. Od momenta kljucanja, kuvati 10 minuta.

Baklavu iseci na parcice i preliteri vreliim sirupom.

Savet