

Baklava bez kora



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kora:

- **6 šoljicabrašna**
- **6 šoljicamleka**
- **2 šoljiceulja**
- **2 šoljicegriza**
- **150 gmlevenih oraha**
- **1/2 kesiceprška za pecivo**
- **1 kašikaulje za podmazivanje tepsije**

Za sirup je potrebno:

- **3 šoljicešecera**
- **2 kesicevanilin šecera**
- **3 šoljicevode**

Priprema

Dobro sjedinite brašno, ulje, mleko, griz, orahe i prašak za pecivo. Smesu sipajte u podmazan pleh i pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko pola sata. Za to vreme napravite sirup pomešajte šecer, vodu i vanilin šefer pa sve kuvajte oko pet minuta. Vrucim sirupom prelijte ohlaenu koru. Kad se prohladi secite po vašem ukusu.

Savet

Baklava bez kora, ili ti kola; sa orasima, brz, jednostavan recept. Sve se meri šoljicom, šoljica na slici je moja mera za sve.