

Baklava bez kora



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kora:

- **6 šoljica** brašna
- **6 šoljica** mleka
- **2 šoljice** ulja
- **2 šoljice** griza
- **150 g** mlevenih oraha
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 kašik** ulja za podmazivanje tepsije

Za sirup je potrebno:

- **3 šoljice** šećera
- **2 kesice** vanilin šećera
- **3 šoljice** vode

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 šećer, vodu i vanilin šećer pa sve kuvajte oko pet minuta. Vrucim sirupom prelijte ohla?enu 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.