

Baklava bez kora



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za smesu:

- 4 jajeta
- 1 **caša** šecera
- 1 **caša** ulje
- 1 **caša** brašna
- 1 **caša** oraha
- 2 **caše** pšenicnog griza
- 1 **caša** mleko
- 1 **kesica** praška za pecivo

Za sirup:

- 250 **g** šecera
- 400 **ml** voda
- 1 **kesica** vanilin šecera
- 3 **kolutova** limuna

Za posipanje:

- **po potrebi** orasi

Priprema

Za smesu: Mikserom umutiti jaja i šecer. Zatim, mikser isključiti, umešati ulje, mleko, mlevene orahe, pšenicni

griz, brašno pomešano sa praškom za pecivo i izmešati špatulom kako bi se svi sastojci sjedinili.

Pleh premazati uljem, posuti brašnom i usuti pripremljenu smesu. Peci u dobro zagrejanj rerni na 180 stepeni 30 minurpta.

Za sirup: U šerpu usuti šećer, dodati vodu, vanilin šećer, kolutove limuna i staviti šerpu na vatru. Kuvati 5 minuta od minuta kljucanja. Skloniti sa vatre i ostaviti da se prohladi.

Gotovu koru izvaditi iz rerne.

Mlakim prelivom preliti vrelu koru. Ostaviti da se ohladi i da kora lepo upije sirup.

Posuti mlevenim orasima.

Seci na parcad željene velicine, servirati i posluiti.

Savet

Šeer, ulje, brašno, mleko, pšenini griz i mlevene orahe meriti ašom od 2 dl. Fantastinog je ukusa. Probajte, prijatno!