

# BAKLAWAS

Bonjour ! (en français et arabe)

Aujourd'hui, nous allons vous montrer comment faire des baklawas.

Pour cela, il faut :

- 6 feuilles filo
- 125 g d'amandes en poudre et des amandes entières
- 100 g de sucre en poudre
- 5 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 300 g de miel
- 1 cuillère à soupe de cannelle
- 100 g de beurre
- 5 cuillères à soupe d'eau

## **Préparation de la recette :**

Préchauffez le four à 160°C.

Préparez 6 rectangles de pâte pour couvrir le plat.

Faites fondre 10 grammes de beurre puis mélangez dans le saladier, avec les amandes en poudre, le sucre, 4 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger, 1 cuillère à soupe de miel et 1 cuillère à soupe de cannelle.

Faites fondre le reste du beurre.

Avec le pinceau, graissez le plat puis posez un rectangle de pâte. Répartissez les 3/4 de la préparation et tassez un peu avec la spatule.

Installez 2 nouveaux rectangles en badigeonnant à chaque fois de beurre.

Étalez ensuite le reste de la préparation.

Superposez 2 nouveaux rectangles et mettez du miel.

Pré marquez la pâte en forme de losanges. Posez une amande sur chaque losange. Mettez au four, à 160°C.

Pendant ce temps, faites fondre le miel restant dans une casserole avec 5 cuillères à soupe d'eau, 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger et une grosse pincée de cannelle.

Sortez le plat du four et répartissez le sirop de miel à la cuillère.

Laissez refroidir.

24 heures après, coupez les losanges et présentez sur un joli plat.

Bon appétit !