BAKLAVA

Ingredienti:

- 1 bicchiere di burro fuso,
- 1 bicchiere di noci tritate,
- 750 g di zucchero,
- 250 g di farina,
- 2 uova,
- 1 cucchiaino d'olio d'oliva,
- 1 limone,
- fecola di patate,
- 1 cucchiaino di sale.

Mescolare la farina, le uova e il sale con una tazzina d'acqua, lavorare a lungo la pasta, farne una palla e lasciar riposare coprendo con uno straccio umido.
Dividere la pasta in 8-10 pezzi, versarci sopra la fecola e tirare la pasta cercando di ottenere dei dischi sottilissimi.
Imburrare una teglia rotonda e disporre alternativamente uno strato di pasta e uno di burro fuso, fino a metà teglia, poi uno strato di noci e poi di nuovo pasta e burro fuso alternati.
Infornare a calore medio e cuocere per circa un'ora.
Preparare a parte uno sciroppo con lo zucchero, acqua e il succo di un limone, farlo bollire per un paio di minuti.
Lasciar raffreddare e poi versarlo sul dolce quando è cotto.
Tagliare a triangoli o rombi della grandezza preferita e servire.