

מאפה פילו במילוי אגוזים, פקאן ודבש



רכיבים

- גרם מרגרינה או חמאה מומסת
- בצק פילו
- 1/2 2/1 מקל קינמון טחון
- גרם אגוזי מלך 1
- גרם פיסטוק
- גרם אגוזי פקאן מסוכרים
- גרם דבש
- גרם סוכר לבן
- גרם מרגרינה או חמאה

הכנה

1. הכנת המילוי: מבשלים את הדבש, הסוכר והמרגרינה עד שמתקבל קרמל סמיך. מורידים מהאש ומוסיפים אגוזים, פיסטוקים ופקאן.
2. מניחים עלה פילו על משטח העבודה, ומורחים במרגרינה/חמאה מומסת. מכסים בעלה נוסף. מחלקים את הפילו ל-6 מלבנים.
3. מניחים מעט מילוי במרכז כל מלבן ומקפלים לחבילה. חוזרים על הפעולה עם דפי הפילו שנותרו.
4. מחממים תנור ל-180 מעלות.
5. אופים כ-15 דקות, עד שהמאפים מזהיבים.
6. מגישים עם אבקת סוכר וקינמון. בתיאבון!

50 דקות

6 servings 6