

## משולשי בצק מתוקים



### רכיבים

- 2/1 1/2 ליטר מים
- גרם סוכר לבן
- מקל תמצית וניל
- טיפות ורדים מסוכרים
- בצק פילו
- גרם חמאה מומסת
- גרם אגוזי מלך
- כפות פירורי לחם פירורית זהב
- גרם סוכר לבן
- כפית קינמון טחון
- 4/1 1/4 כוס ברנדי / קוניאק

### הכנה

1. מחממים את התנור ל-200 מעלות.
2. מחממים את כל המרכיבים, עד שהסוכר נמס ומתקבל סירופ סמיך. (ניתן להכין את הסירופ מראש).
3. טוחנים גס במעבד מזון את האגוזים. מוסיפים פירורי לחם, סוכר, קינמון וברנדי ומעבדים לתערובת אחידה.
4. מורחים בחמאה את דפי הפילו וחתוכים לרצועות ברוחב 8 ס"מ ובאורך 30 ס"מ. מניחים בקצה כף ממלית האגוזים ומקפלים למשולש. מורחים את קצה הבצק בחמאה ומהדקים למשולש. מברישים בחמאה ומקפלים שוב למשולש עד שנוצר משולש אחד מרצועה אחת של בצק.
5. מעבירים לתבנית אפייה משומנת ואופים 15 דקות עד להזהבה ומצננים.
6. יוצקים את הסירופ הקר על משולשי הבצק החמים ומניחים לו להיספג לפני ההגשה.

40 דקות

4 servings 4