

מאפה פילו עם ריבת צימוקים ואגוזים ודברים טובים



רכיבים

- חבילה בצק פילו
- כוס שמן קנולה
- 1/2 2/1 קילוגרם צימוקים
- 1/4 4/1 קילוגרם אגוזי מלך
- גרם סוכר לבן (1 כוס)
- 1/2 2/1 לימון
- כפות מים
- גרם סוכר לבן (3 כוסות)
- 1/2 2/1 כוסות מים
- שקיות סוכר וניל
- 1/2 2/1 לימון
- גרם אגוזים, אגוזים מעורבבים, קלויים יבשים, עם בוטנים, מלח הוסיף, תערובת פיסטוקים

הכנה

1. מפשרים את דפי הפילו לילה לפני האפייה במקרר.
2. להכנת המלית מבשלים את הצימוקים עם הסוכר, מוסיפים מיץ לימון, מים רותחים ואגוזים. מערבבים עד רתיחה ומורידים מהגז. מצננים.
3. להרכבת המאפים - מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
4. מכינים על משטח עבודה כוס שמן ומברשת להפרדת הדפים.
5. מפרידים דף ומברישים אותו בשמן.
6. מחלקים את הדף לארבעה מלבנים.
7. מניחים בכל קצה של מלבן כף מהמלית ומקפלים למשולש אחד.
8. מברישים את המשולש בשמן ומניחים בתבנית אפייה.
9. ממשיכים באותו האופן את שאר דפי הפילו.
10. אופים כ-20 דקות.
11. להכנת הסירופ - מחממים בסיר 3 כוסות סוכר, 2 שקיות סוכר וניל, 1 2/1 כוסות מים, מיץ מחצי לימון ומאה גרם פיסטוקים טחונים ומביאים לרתיחה. מנמיכים את האש ומבשלים 10 דקות תוך כדי ערבוב. מסירים מהאש ומצננים.
12. טובלים את המאפים בסירופ ומגישים.

60 דקות

14 servings 14