

# ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ



## ΥΛΙΚΑ

- 2 κούπες αμύγδαλα σπασμένα
- 5 κουτ. σούπας ζάχαρη
- 1 κουτ. γλυκού κανελογαρίφαλο
- 6 φύλλα κρούστας
- ½ κούπα βούτυρο γάλακτος , λιωμένο και λίγο ακόμη για το ταψί
- **ΣΙΡΟΠΙ**
- 2 κούπες ζάχαρη
- 1μιση κούπα νερό
- 1 κουτ. σούπας χυμό λεμονιού



1. ΠΡΟΘΕΡΜΑΙΝΩ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΣΤΟΥΣ 170°



2. ΑΝΑΜΙΓΝΥΩ ΣΕ ΕΝΑ ΜΠΩΛ ΤΑ ΑΜΥΓΔΑΛΑ, ΖΑΧΑΡΗ  
ΚΑΙ ΚΑΝΕΛΟΓΑΡΙΦΑΛΟ.



3. ΒΟΥΤΥΡΩΝΩ ΚΑΛΑ ΤΟ ΤΑΨΙ



4. ΒΑΖΩ ΕΝΑ-ΕΝΑ ΤΑ ΦΥΛΛΑ ΜΕΣΑ ΣΤΟ ΤΑΨΙ,  
ΣΟΥΡΩΝΟΝΤΑΣ ΤΑ ,ΤΟ ΕΝΑ ΔΙΠΛΑ ΣΤΟ ΑΛΛΟ.



5. ΤΑ ΠΕΡΙΧΥΝΟΥΜΕ ΜΕ ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΑΙ  
ΠΑΣΠΑΛΙΖΟΥΜΕ ΜΕ ΜΕΙΓΜΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ



6. ΨΗΝΟΥΜΕ ΤΟΝ ΜΠΑΚΛΑΒΑ ΓΙΑ ΠΕΡΙΠΟΥ  
30' ΛΕΠΤΑ.

## ΣΙΡΟΠΙ



1. ΡΙΧΝΩ ΤΑ ΥΛΙΚΑ ΣΤΗΝ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑ ΚΑΙ ΤΟΠΟΘΕΤΩ  
ΣΕ ΜΕΤΡΙΑ ΦΩΤΙΑ.



2. ΒΡΑΖΕΙ ΓΙΑ 6-7 ΛΕΠΤΑ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΡΟΥΜΕ.



3. ΒΓΑΖΩ ΤΟ ΚΑΥΤΟ ΓΛΥΚΟ ΚΑΙ ΣΙΡΟΠΙΑΖΩ ΜΕ ΧΛΙΑΡΟ ΣΙΡΟΠΙ.



4. ΑΦΗΝΩ ΓΙΑ 1 ΩΡΑ ΝΑ ΚΡΥΩΣΕΙ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΡΩ!!!!