

# Receta de dulces árabes (baklava rolls)



Receta de dulces árabes

Unos deliciosos dulces árabes (baklava rolls) **fáciles e ideales para preparar en casa**, una receta migrante que ya se ha establecido como una de las favoritas en el paladar de los chilenos.

## ¿Cómo hacer dulces árabes?

Antes de comenzar la preparación asegúrate de **disponer de los ingredientes y elementos necesarios**, como una masa hilo pre-elaborada y papel pergamino suficiente.

# Información Nutricional

**Categoría:** [Postres](#)

**Cocina:** Árabe

**Calorías:** 400

**Preparación:** 30 minutos

**Cocción:** 40 minutos

**Raciones:** 6 personas

## Receta de dulces árabes

### Ingredientes

- 12 hojas de masa filo
- 1 taza surtida de nueces, almendras y pistachos a gusto
- 4 cucharadas de mantequilla
- 3 cucharadas de azúcar
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de canela
- $\frac{1}{4}$  de taza de miel líquida

### Preparación

- **1.** Reunir en un procesador de alimentos, los frutos secos, la canela, el azúcar y 1 cucharada de mantequilla a temperatura ambiente, procesar todo por 3 minutos hasta integrar todo y obtener una mezcla homogénea. Reservar en un bol.
- **2.** Pre-calentar el horno a 160°C (320°F), enmantecillar una bandeja de horno o cubrirla con papel pergamino.
- **3.** Derretir 3 cucharadas de mantequilla en un bol pequeño, disponer una hoja de masa filo sobre una superficie limpia y lisa, pincelar con la mantequilla y cubrir con una segunda hoja de masa, distribuir un tercio de la mezcla de frutos y azúcar procesada por

toda la superficie, cubrir con una tercera hoja de masa filo, enmantequillar, cubrir con una cuarta hoja de masa filo y enmantequillar nuevamente. Repetir el proceso 2 veces más con el resto de la mezcla y la masa filo.

- 4. Enrollar la masa desde el costado más largo, suavemente, sin que se desarme, cortar rollos en porciones de unos 5 a 10 centímetros de largo, distribuir las sobre la bandeja de horno y pincelar la superficie con mantequilla derretida.
- 5. Llevar la bandeja al horno pre-calentado y cocinar los dulces árabes por 35 a 40 minutos, hasta que estén ligeramente dorados. Retirar del horno e inmediatamente rociarlos con miel. Enfriar.
- 6. Servir los dulces árabes (baklava rolls) fríos, solos o acompañados de un buen té o café recién preparado.

## Recomendamos

[Galletas de miel](#)

[Tiramisú casero](#)