



Μπακλαβάς με φυστίκι Αιγίνης

Μερίδες: 12-15

Χρόνος προετοιμασίας: 20 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 45-50 λεπτά

Σκεύος: ορθογώνιο ταψί 20Χ30 εκ. ή 25Χ40 εκ.

Υλικά για το μπακλαβά

- 100 γρ. πρόβειο βούτυρο γάλακτος
- 100 γρ. βούτυρο αγελαδινό
- 500 γρ. φυστίκια Αιγίνης ψιλοτριμμένα
- 450 γρ. φύλλο Βηρυτού “πολίτικο” Alfa

Υλικά για το σιρόπι

- 700 γρ. ζάχαρη
- 600 γρ. νερό
- χυμός από ½ λεμόνι

Εκτέλεση

- 1) Σε μικρή κατσαρόλα λιώνουμε το πρόβειο βούτυρο και το αγελαδινό, ανακατεύοντάς τα να αναμειχθούν.
- 2) Με πινέλο βουτυρώνουμε καλά ορθογώνιο ταψί. Απο πάνω στρώνουμε τη μισή συσκευασία [φύλλο Βηρυτού “πολίτικο” Alfa](#), βουτυρώνοντας καλά ανα δύο φύλλα.
- 3) Κρατάμε στην άκρη 2-3 κ.σ. φυστίκια Αιγίνης και πασπαλίζουμε τα υπόλοιπα ,ομοιόμορφα, σε όλη την επιφάνεια.
- 4) Καλύπτουμε με τα υπόλοιπα φύλλα, βουτυρώνοντας καλά ανά δύο φύλλα.
- 5) Κόβουμε τον μπακλαβά σε κομμάτια.
- 6) Με κουτάλα, περιχύνουμε τον μπακλαβά με το υπόλοιπο λιωμένο βούτυρο.
- 7) Πασπαλίζουμε τον μπακλαβά με τα φυστίκια Αιγίνης που κρατήσαμε.



8) Ψήνουμε τον μπακλαβά σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180οC, για 45-50 λεπτά μέχρι να φουσκώσουν και να χρυσίσουν τα φύλλα. Αφήνουμε να κρυώσει για 15 λεπτά πριν τον σιροπιάσουμε.

9) Ετοιμάζουμε το σιρόπι. Σε κατσαρόλα βάζουμε τη ζάχαρη, το νερό και το χυμό λεμονιού και βράζουμε για 5 λεπτά, μέχρι να λιώσει καλά η ζάχαρη.

10) Σιροπιάζουμε με κουτάλα τον μπακλαβά ελαφρώς ζεστό, με καυτό το σιρόπι.

11) Αφήνουμε τον μπακλαβά να απορροφήσει το σιρόπι για μερικές ώρες και σερβίρουμε σε θερμοκρασία δωματίου.

**#LoveOnly,
Madame Ginger**