



## Piccoli Rulli con Ciliegia

Vişneli Mini Rulolar



10 impasti di milyof  
1 bicchiere di latte  
1 bicchierino di zucchero  
1 cucchiaio di farina  
Mezzo cucchianino di amido  
Mezzo bustina di vaniglia  
1 bicchiere di ciliegia  
Per la sopra:  
1 cucchiaio pieno zucchero semolato

- # Primamente si prepara la cremata. Latte si mette in una pentola e sopra si aggiungono zucchero, farina ed amido. poi si mescolano.
- # Poi la miscelata si mescola e così si raffredda. in questo momento gli impastidi milyof si tolgoano dallo frigo.
- # poi gli impastidi milyof si mettono sul tavolo. e si tagliano dal mezzo con il coltello.
- # Poi i pezzi di milyof si ingrandiscono e negli finachi si mette dalla miscelata preparata.
- # Sopra si aggiungono qualche ciliegia. E si fa rullo stretto. Poi si filano nel vassoio oliato con poca distanza.
- # Poi il vassoio si mette nello frigo riscaldato a 200 gradi e si cucinano finché gli impasti si arrossiscono.
- # L'ultimamente sopra si pizzica zucchero semolato e si servirsi in fresco.

Nota: Ciliegia che usiamo può essere anche scatolata.