



## Gullac

Güllaç



12 di paste sfoglie  
8 bicchieri di latte  
4 bicchieri di zucchero  
Per interno e sopra;  
1 bicchiere di arachidi

- # Latte e lo zucchero si mettono in una pentola, e si bolliscono poi la metà dei arachidi si aggiunge e l'altra metà si mette ad una parte per la sopra.
- # Poi le paste sfoglie pronte si mettono in un vassoio medio poi i finachi che sono uscite a fuori secondo del vassoio si ripiegano verso dentro del vassoio.
- # Alla sopra si svuota 1 - 2 mestoli miscolata preparata con latte poi alla sopra si mette l'altra sfoglia , si rimette ugualmente anche sopra di quella.
- # Dopo aver preparato tutte 6 sfoglie , si mette arachidi alla sopra .
- # Poi alla sopra di arachidi si mettono le altre sfoglie e si fa la stessa cosa .
- # Poi alla sopra di tutte sfoglie si mette di nuovo dalal miscolata di latte e poi si lascia frescare .
- # Poi gullac preparata si taglia in quadrata e poi si inserisce nello frigo e si lascia a freddare circa per 2 ore
- # Si può servirsi insieme con tanti tipi di frutta.