



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Pane di Luna dal Milfoy

Milföyden Ayçöreği



8 sfoglie di milfoy
Per interno;
1,5 bicchieri farina di galeta
Un bicchierino di uva secca
Un bicchierino di noce
Un bicchierino di zucchero
Un bicchierino di latte
Un cucchiaino di cacao
Un albume d'uovo
Per la sopra;
Un tuorlo d'uovo
Un cucchiaino d'acqua
Un cucchiaino di zucchero

Preparano i materiali per interno poi le spoglie si aprono con il rullo si allargano dopo i materiali preparati per interno si mettono in orizzontale poi spiegano in triangolo dopo si fa il rullo ai fianchi si fa come la luna.

Dopo aver preparato tutti i pani si filano nel vassoio oliato e dalla sopra si mette prima tuorlo d'uovo poi zucchero dopo il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucinano in chiaro cipso una bene i panini.

Nota: Lo zucchero che si pizzica alla sopra dei panini si dà il gusto e serve per decorare.