



## 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 cucchiaio di cacao  
Un albume d'uovo  
Per la sopra;  
Un tuorlo d'uovo  
Un cucchiaio d'acqua  
Un cucchiaio 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 sì da il gusto e serve per decorare.