



## Fetta di Carote Facile

Kolay Havuç Dilimi



14 sfoglie di milfoy  
Mezzo pacco di burro sciolto  
Per interno;  
1 bicchiere di noce pestato  
1 bicchierino di zucchero  
Per lo sciroppo;  
3 bicchieri di zucchero  
1 fetto di limone

- # Materiali di sciroppo si mette in una pentola e si bollisce Cinzia riva la coerenza di sciroppo. Noce pestato e zucchero e si miscelano poi burro si scioglie
- # Vassoio del forno olio con metà di burro sciolto.
- # Le sfoglie di milfoy si mettono uno sopra l'altro tuoi si aprono larghezza del vasaio.
- # Poi impasto preparato si taglia in rotondo e dopo si inserisce nel vassoio.
- # Poi si mette un po' olio e dopo si inserisce noce. Tutte le sfoglie si preparano ugualmente.
- # Dopo aver preparato tutte le sfoglie alla sopra si mette burro sciolto rimasto. Puoi italiano in figura quadrato e poi croce così si avranno 8 pezzi. Dopo il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi si cucina finché arrossisce bene.
- # Dopo aver tolto dal forno si lascia freddare circa per qualche minuti poi si aggiunge lo sciroppo servirsi dopo aver succhiato lo sciroppo.

Nota: Se questa dolce si prepara un po' grande quindi si possono aumentare le quantità di sfoglia.