



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

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 bolisce 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.