



Nido d'Uccello

Kuş Yuvası



12 sfoglie di milfoy
Per interno:
1 bicchiere di noce
1 cucchiaino di zucchero
Per lo sciroppo;
2 bicchieri d'acqua
2 bicchieri di zucchero
Mezzo limone
Per interno:
2 cucchiaini di burro

- # Primamente si puliscono zucchero e la polizza aggiungi a limone e si pollici ancora per sè io 7 minuti poi si leva dal fuoco e poi si leva dal fuoco.
- # Le spoglie se aprono sul tavolo farinata e poi si tagliano in due con il coltello.
- # Le fianchi delle foglie si mette la miscelata di noce pestato
- # Le spoglie si fanno il rullo poi spiegano intorno di sì stesso e dopo in mezzo si fa come il nido.
- # Lo sopra si mette il burro e poi si voglia il vassoio e le foglie preparate si filano.
- # Alla sopra si mette l'altra metà di burro e poi si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi si cucinano finché arrossiscono bene.
- # Dopo aver tolto dal forno alla stress mette lo sciroppo freddo e poi si pizzica l'altra metà di noce pestato.
- # Servirsi tra due ore.

Nota: intorno di questa dolce si possono aggiungere anche cannella e garofano pestato.