



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

---

## Torta a Milfoy

Milföy Pastası



6 impasti di milfoy  
Per la crema;  
1 bicchiere di latte  
2 cucchiari di farina  
1 cucchiario d'amido  
4 cucchiari di zucchero polverato  
1 cucchiaino di margherina o burro  
1 pacco di vaniglia  
Per peltato di ciliege;  
1 bicchiere succo di ciliege  
3 cucchiiai d'amido (mais o grano)  
7 cucchiari di zucchero polverato

- # Gli impasti di milfoy si tagliano dal centro. (così si avrà 12 pezzi) si filano nel vassoio senza aggiungersi nulla. Si cuociono nel forno riscaldato a 190 gradi finché diventano viole.
- # Durante raffreddamento delle milfoy si prepara la crema.
- # Si mettono nella latte amido, farina e zucchero prima si miscelano così poi si mette sul fuoco medio e si cuociono finché diventa cremata. Dopo tolto dal fuoco si aggiunge vaniglia e burro e si miscelano velocemente.
- # Mentre caldo la crema si mette sopra del milfoy e si copre altro milfoy .
- # così si prepara 6 milfoy cremata.
- # Per la sopra si mettono amido e zucchero nella succa di ciliege si miscelano finché diventa come gel.
- # Poi la crema che preparata si mette sopra dell'impasto di milfoy 1 cucchiario , dopo un po' si rimette ugualmente. Così si mettono sopra delle tutte.
- # Si servono dopo aver riposato per 30.

**Nota:** Se non si trovano i materiali allora s'usa zucchero a velo.