



## Torta a Milfoy

Milföy Pastası



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

- # Gli impasti di milfoy si tagliano dal centro. (così si avrà 12 pezzi) si filano nel vassoio senza aggiungersi nulla. Si cucinano nel forno riscaldato a 190 gradi finchè diventano viola.
- # 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 cucinano finchè diventa cremata. Dopo tolto dal fuoco si aggiunge vaniglia e burro e si miscelano velocemente.
- # Mentre caldo la crema si mette sopra del milyof e si copre altro milyof .  
# così si prepara 6 milyof cremata.
- # Per la sopra si mettono amido e zucchero nella succa di ciliegee si miscelano finchè diventa come gel.
- # Poi la crema che preparata si mette sopra dell'impasto di milyof 1 cucchiaio , dopo un pò si rimette ugualmente. Così si mettono sopra delle tutte.
- # Si servirsi dopo aver ripostato per 30.

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