

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Banista al latte

LUOGO: Europa / Bulgaria

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

- 400g di farina
- 9 uova
- 3/2 latte
- 3/2 tazza di zucchero
- ½ tazza di semolino
- 1 cucchiaio di olio di semi di girasole
- 1 cucchiaio di aceto
- 1 tazza d'acqua
- 180g di burro

### PREPARAZIONE

- 1 Preparare un impasto di consistenza medio-soda con la farina, 1 uovo, aceto e acqua e stendere in sfoglie (si può utilizzare anche 500g di sfoglia già pronta).  
Mettere le sfoglie in una leccarda, spennellandole con del burro fuso.  
Portare il latte ad ebollizione, aggiungere lo zucchero, il burro rimanente e il semolino continuando a mescolare, quindi aggiungere anche le uova sbattute quando il preparato si

è ben raffreddato.

Miscelare bene e versare il composto sulle sfoglie. I

nfornare a temperatura moderata. Servire a pezzi e cospargere con zucchero glassato.