

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bugaccia

LUOGO: Europa / Grecia

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



INGREDIENTI

- 6 sfoglie
- 3 tazze di latte
- 5 cucchiainate di zucchero
- 5 cucchiainate di semolino fine
- 2 uova sbattute
- 3 cucchiainate di burro
- 1 tazza di zucchero a velo
- 1/2 cucchiainata di cannella

PREPARAZIONE

- 1 Mettete in una casseruola lo zucchero ed il latte a fuoco medio mescolandoli fino ad addensarsi un po'. Togliete dal fuoco e versate lentamente le uova sbattute mescolando bene. Prendete una sfoglia e ungetela con del burro che avrete sciolto precedentemente. Mettete nel centro della parte superiore della sfoglia una quantità di crema (1/6 di quella preparata). Piegate la sfoglia e poi i lati in modo da ottenere un rettangolo, facendo attenzione ad avvolgere bene la crema.

Fate lo stesso per le rimanenti sfoglie. Ungete la teglia con del burro e fate lo stesso anche per le bugacce. Fatele cuocere a forno medio per circa 20 minuti e poi spolveratele con zucchero a velo e cannella.