

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crescia sfogliata

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

- 1 uovo
- 6 cucchiai acqua tiepida poco salata
- 4 cucchiai olio di semi
- farina bianca
- 50 g semi di anice
- 200 g uvetta
- 200 g zucchero

### PREPARAZIONE

- 1 Fare un impasto morbido con uovo, acqua, olio e la farina necessaria. Farlo riposare 2 ore in un sacchetto di plastica. Tirare, su un telo, in una sfoglia sottilissima la pasta. Mescolare zucchero, uvetta e semi di anice e distribuire sulla sfoglia. Spruzzare con un po' di olio e arrotolare aiutandosi con il telo. Sistemare in una teglia unta, ungere anche la superficie e cuocere in forno già caldo a 200°C per 20 minuti circa.