

Bugatsa

Bugaccia (dolce per colazione)

Difficoltà 

Reperibilità alimenti 

Ingredienti

6 sfoglie, 3 tazze di latte, 5 cucchiaini di zucchero, 5 cucchiaini di semolino fine, 2 uova sbattute, 3 cucchiaini di burro, 1 tazza di zucchero a velo, 1/2 cucchiaino di cannella

Preparazione

Mettete in una casseruola lo zucchero ed il latte ed il semolino a fuoco medio mescolandoli fino a farli addensare fino al punto che desiderate. 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.