

Galatobureko

Difficoltà 

Reperibilità alimenti 

Ingredienti

12 sfoglie pronte, 1 tazza di burro di buona qualità, 1/2 tazza di zucchero, 4 bicchieri di latte, 1 bicchiere di semolino fine, 6 uova sbattute

Per lo sciroppo:

4 bicchieri di zucchero, 2 bicchieri d'acqua, succo di 1/2 limone, buccia di limone, vaniglia

Preparazione

Mettete nella casseruola il latte e lo zucchero e appena si scaldano, versate lentamente il semolino mescolando continuamente. Prima di addensarsi completamente, toglietelo dal fuoco, aspettate un po' e aggiungete, poco alla volta, le uova e la vaniglia. In una teglia piccola rettangolare stendete 6 sfoglie ungendole una per una con il burro che avrete già sciolto.

Vuotate il ripieno e copritelo con le altre 6 sfoglie che avrete cura di ungere. Incidete attentamente l'ultima sfoglia così da disegnare le strisce che più tardi vi serviranno per tagliare correttamente il dolce mettete al forno per 30 minuti circa.

Preparate lo sciroppo con 4 bicchieri di zucchero e l'acqua. Fate bollire per 10 minuti aggiungendo la buccia e il succo del limone con la vaniglia. Versate poi lo sciroppo sul dolce e tagliatelo a pezzi quando sarà freddo.