

IngredienteFoi:500gr faina, 220gr zahar, 3 linguri miere, 3 oua, 1 lingurita scortisoara, 1 lingurita cuisoare pisate, 1 lingurita bicarbonat stins. Umplutura:1/2 l lapte, 2oua, 2 linguri faina, 2-3 linguri zahar, zahar vanilat sau esenta de vanilie, 50gr unt, gem de caise, o mana de nuca macinata.

Mod de preparare

Pentru foi se amesteca toate ingredientele, se framanta aluatul foarte bine si se lasa sa stea la rece pana a doua zi cand se imparte in patru parti egale, se intind patru foi care se coc pe fundul tavii pe rand. Dupa ce s-au copt foile se impacheteaza in hartie alba si se lasa undeva la racoare 1-2 zile ca sa se infragezeasca .
Umplutura: Din lapte, 2oua, 2 linguri de faina, 2-3 linguri zahar si vanilie se face o crema de vanilie in care se adauga la sfarsit 50gr unt si se lasa sa se raceasca.
Foile se ung alternativ cu crema de vanilie si cu gemul de caise, iar ultima foaie se unge cu putina miere peste care se presara nuca macinata. Se impacheteaza si se preseaza intre doua blaturi de lemn, nu foarte grele.

Mod de servire

Prajitura in foi cu miere si nuca se taie in dreptunghiuri mici sau romburi.

Pofta buna!