

Banitsa au lait

Pour la pâte :

- 400 g Farine,
- 1 Oeuf
- 1 cuil a soupe Huile de tournesol,
- 1 cuil a soupe Vinaigre,
- 1cuil a soupe d'eau,

Pour la garniture :

- 1 1/2 cuil a soupe de lait,
- 1 1/2 cuil a soupe de sucre,
- 1/2 cuil a soupe de semoule,
- 8 œufs ,
- 180g de beurre,

Préparation :

- Préparer une pâte assez souple, la laisser reposer un peu puis l'abaisser en feuilles minces. Beurrer un moule à gratin, y étaler les feuilles de pâte en les badigeonnant de beurre fondu. Porter le lait à ébullition, en remuant constamment ajouter le sucre, le restant du beurre et la semoule, laisser cuire un moment, laisser refroidir. Incorporer les œufs battus et verser le tout sur les feuilles de pâte. Enfourner à four modéré. Pour servir, couper en morceaux et saupoudrer de sucre glace

In English

500g flour ,8 eggs ,1 litre milk,1/2 cup sugar,1/2 cup semolina,1 tablespoon sunflower oil ,1 tablespoon vinegar ,1 cup water,80 g butter

Prepare a medium-hard dough from the flour, 1 egg, oil, vinegar and water; roll into sheets. Place the sheets in a tray, basting each with melted butter. Bring the milk to a boil, add the sugar, remaining butter and semolina while stirring constantly, followed by the beaten eggs when cooled. Mix well and pour over the pastry sheets.

Bake in a moderate oven. Cut in squares and sprinkle with confectioners' sugar.