



RUFFLE MILK PIE

Ingredientes (para 6/8 personas):

- ☐ 490 ml leche
 - ☐ C.s. mantequilla fundida
 - ☐ 3 huevos M
 - ☐ 100 g azúcar
 - ☐ 2 tiras de piel de limón
 - ☐ 1 rama de canela
 - ☐ 1 paquete de masa filo
-

Elaboración:

1. Engrasar con mantequilla un molde redondo de 20 cm de diámetro y forrarlo completamente con papel vegetal (recortar el excedente).
2. Comenzar pincelando completamente las hojas de masa fil con mantequilla fundida.
3. Doblar la primera hoja a lo largo como si fuera un acordeón y enrollarla sobre sí misma sin apretar en exceso para hacer el centro de la rosa.
4. Colocar en el centro del molde y ajustarlo para darle una forma redondeada y natural.
5. Pincelar sucesivamente más hojas de masa filo – una a una – y doblarlas exactamente de igual manera que la primera.
6. Colocar las hojas alrededor del centro de la flor, haciéndola cada vez más grande y comenzar siempre en el punto donde acabó la hoja anterior.
7. Hay que dejar cierto espacio entre las hojas de masa filo para que no queden demasiado apretadas y la crema se reparta de manera uniforme.
8. Colocar láminas hasta llegar a los laterales del molde y no dejar huecos libres.



9. Hornear a 180°C en horno precalentado con calor arriba y abajo durante 20-25 minutos o hasta que la masa filo esté ligeramente dorada.

10. Mientras tanto preparar la crema. Infundonar la leche con las pieles de limón y la rama de canela y dejar enfriar.

11. Batir los huevos con el azúcar e incorporar la leche caliente colada en 2-3 veces para no cocer los huevos.

12. Poner la mezcla en una jarra dosificadora y verter sobre la rosa de masa filo rellenando todos los huevos.

13. Hornear de nuevo a la misma temperatura unos 20 minutos o hasta que la crema esté cuajada y la masa dorada y crujiente.

14. Sacar del horno, dejar enfriar y degustar ¡sin moderación!

** Hay que pincelar las hojas de masa filo de 1 en 1 para que no se sequen en contacto con el aire.*

** La masa filo se quedará pegada gracias a la mantequilla fundida.*