

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mille foglie al cucchiaino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 confezione di pasta sfoglia fresca o surgelata
500 gr di crema pasticcera
250 gr di crema di latte
50 gr di scaglie di mandorle
zucchero a velo
scaglie di cioccolato fondente.

PREPARAZIONE

1 Cuocere la pasta sfoglia in forno caldo a 200° per 10 minuti poi abbassare la fiamma 180° per circa 20 minuti, sfornare e cospargere di zucchero a velo e far caramellizzare con il grill.

Lasciare raffreddare e sbriciolare.

Preparare una crema pasticcera ed unirvi la panna montata.

Far tostare le scaglie di mandorla.

- 2 Comporre il millefoglie, partendo da un cucchiaino di crema chantilly (unione di crema pasticcera e panna montata) coprire con la pasta sfoglia sbriciolata e ripartire con la crema e di nuovo la pasta sfoglia unire poche mandorle e volendo delle scaglie di cioccolato fondente e spolverizzare di zucchero a velo.