

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Millefoglie ai frutti di bosco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il millefoglie ai frutti di bosco è la soluzione ideale se vi trovate a dover preparare un dolce bello, buonissimo e in poco tempo. Se volete accorciare ancora i tempi, preparate la pasta sfoglia e la crema pasticcera in anticipo e assemblate il millefoglie ai frutti di bosco negli ultimi cinque minuti: vedrete che succedono!

INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA rotolo - 1
FRUTTI DI BOSCO misti -
ZUCCHERO A VELO

PER LA CREMA PASTICCERA

LATTE INTERO 500 ml
TUORLO D'UOVO 4
MAIZENA 40 gr
ZUCCHERO 150 gr
SCORZA DI LIMONE 1
VANILLINA o estratto di vaniglia - 1 bustina

PREPARAZIONE

- 1 Preparate innanzitutto la crema pasticcera: fate scaldare molto bene il latte aromatizzandolo con la vanillina e la scorza di limone.

In una ciotola a parte montate i tuorli con lo zucchero, quindi aggiungete la maizena setacciata e montate ancora un po'.



- 2 Ricavate dalla pasta sfoglia pronta dei rettangoli, adagiateli in una teglia foderata con della carta forno e spolverizzateli con dello zucchero semolato; bucherellate la sfoglia e infornatela a 190-200°C per circa 20 minuti o fino a doratura.



- 3 Togliete la scorza di limone dal latte e versate quest'ultimo a filo nel composto di tuorli montati.



- 4 Rimettete il composto sul fuoco e lasciate che si addensi a fuoco basso mescolando

continuamente.



- 5 Non appena la crema raggiunge la densità desiderata, toglitela subito dal fuoco e trasferitela in una ciotola.

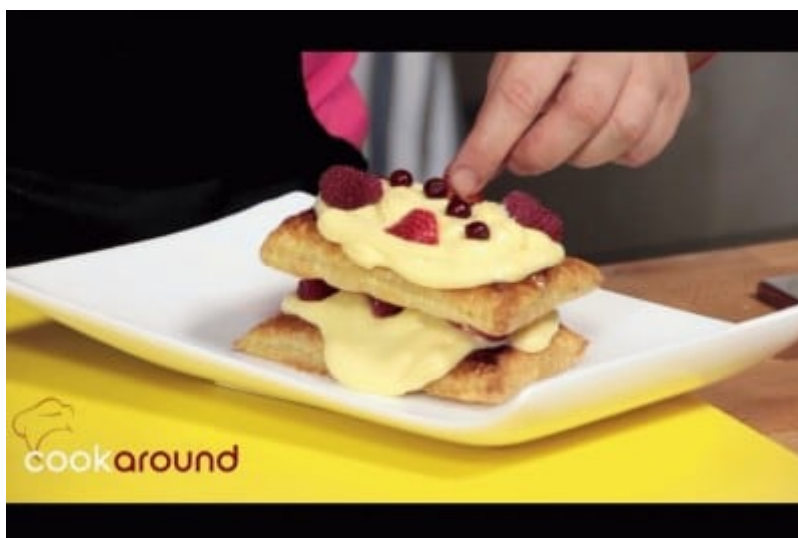


- 6 Coprite la crema con un foglio di pellicola trasparente a diretto contatto con la crema stessa; lasciatela raffreddare completamente.

Stratificate la pasta sfoglia con la crema pasticcera decorando ogni strato con dei frutti di bosco misti.



- 7 Ultimate la millefoglie con della crema pasticcera, dei frutti di bosco e una spolverata di zucchero a velo.



NOTE

I frutti di bosco sono ottimi, ma purtroppo il periodo in cui possiamo raccoglierci è molto breve, se ne volte fare una scorta potete conservarli così:-Per prima cosa raccogliete tutti i frutti di bosco scartando tutti quelli che non sono in buone condizioni, segnati, bucati o un po' passati.-Passateli poi sotto l'acqua fredda corrente e metteteli delicatamente sopra un canovaccio da cucina, pulito, che ne assorba l'eccesso di umidità e l'acqua del lavaggio.-Certi ritengono che il lavaggio faccia perdere al frutto un po' del suo profumo, ma, per essere prudenti, lavateli sempre.-Disponete quindi i frutti di bosco ben asciugati sul fondo di un piatto da portata o vassoio cavo, misurandone una quantità che va da tre a cinque tazze di bacche e spolverali con zucchero nella proporzione di 1 parte di zucchero ogni 5 di frutti.Ogni bacca deve essere avvolta dallo zucchero. Mettete infine i frutti in un contenitore con chiusura ermetica e ponetelo nel freezer.