

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Millefoglie al Baileys

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA o fattain casa - 500 gr

CREMA PASTICCERA 500 gr

BAILEYS 2 cucchiari da tavola

PANNA 100 ml

ZUCCHERO 20 gr

ZUCCHERO extra per cottura della sfoglia -

INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

CACAO AMARO

CHICCHI DI CAFFÈ

PREPARAZIONE

1 Stendete la pasta sfoglia in un rettangolo regolare e tagliatelo in tre sezioni uguali.



2 Bucherellate la sfoglia con l'apposito buca-sfoglia o con i rebbi di una forchetta, questo impedirà alla sfoglia di crescere troppo ed in modo irregolare.



3 Distribuite abbondante zucchero semolato sulla sfoglia.



- 4 Trasferite le sezioni di pasta sfoglia in una teglia da forno ed infornatele a 180°C per 20 minuti o fino a quando la sfoglia sarà cresciuta e avrà assunto un bel colore dorato; quindi sformatela e mettetela da parte a raffreddare.

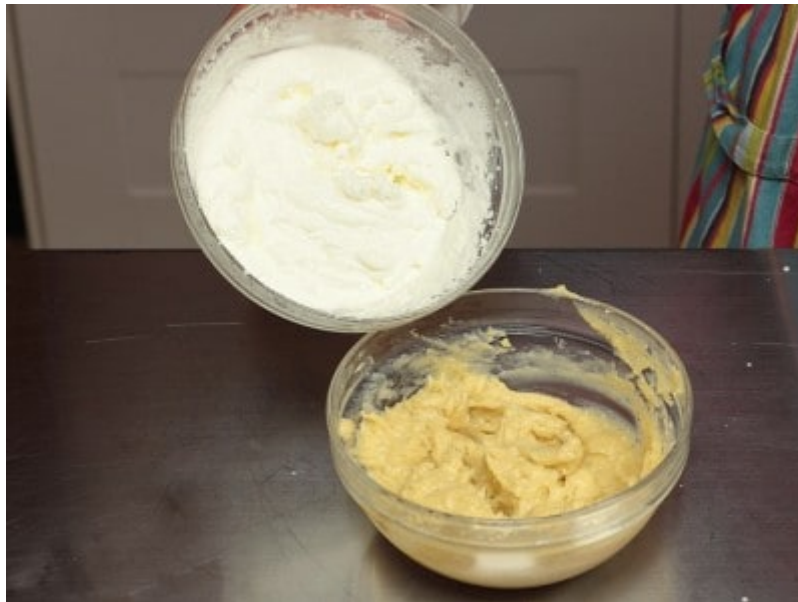
Nel frattempo preparate la crema pasticcera; quando sarà pronta ed ancora calda, aromatizzatela con due cucchiaini di Baileys.



- 5 Mettete la crema pasticcera a raffreddare coperta con la pellicola trasparente, la quale deve entrare direttamente in contatto con la crema per evitare che si formi una patina dura sulla superficie della crema.

Montate la panna montata con 20 g di zucchero semolato.

Quando la crema pasticcera sarà fredda, incorporatevi la panna montata.



6 Trasferite il composto in una sac a poche con bocchetta tonda.

Riprendete le sfoglie cotte e cercate di pareggiarne i bordi qualora fossero troppo irregolari.

Ponete una sfoglia su di un piatto e ricopritela con la crema al Baileys, ricoprite con il secondo strato di sfoglia che verrà, anch'esso, ricoperto di crema.



7 Chiudete il tutto con il terzo strato di pasta sfoglia.

Cospargete l'ultimo strato con il cacao amaro e decorate con qualche chicco di caffè.