

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Millefoglie alle fragole

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **45 min**    COTTURA: **25 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *1 ORA DI RIPOSO*

---



## INGREDIENTI

3 dischi di pasta sfoglia confezionata  
250 g di fragole  
abbondante zucchero a velo.

## PER LA CREMA

6 tuorli  
150 g di zucchero  
40 g di maizena  
500 ml di latte  
1 bustina di vanillina  
50 g di burro  
500 ml di panna fresca.

## PREPARAZIONE

- 1 Preparate la crema: in una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero per 20 minuti, aggiungete la maizena e mescolate con il cucchiaio di legno. Riscaldare il latte con la vanillina e unitelo ai tuorli e mescolare bene. Trasferite il composto in una casseruola e fate addensare la crema, togliete dal fuoco e aggiungete il burro. Fate raffreddare la crema.



- 2 Tagliate le fragole a fettine.



- 3 Srotolate le 3 sfoglie e ricavatene 3 dischi di 24 cm. Infornate a 150°C per 10 minuti.



4 Montate la panna.



5 Quando la crema è fredda unite la panna, prima un cucchiaio abbondante e mescolare bene.



6 Infine aggiungete la restante panna e mescolare.



7 Sopra un disco di pasta sfoglia spalmate metà crema.



8 Coprite con metà fette di fragole, mettendo il giro esterno di fragole in modo armonico.



9 Coprite con il secondo disco di pasta sfoglia e con la rimanente crema.



- 10 Mettete altre fragole prestando sempre attenzione al bordo esterno che sarà visibile quando servirete la torta.



- 11 Coprite con il terzo disco di pasta sfoglia e concludete con uno spesso strato di zucchero a velo fatto scendere da un setaccio.

