

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Millefoglie col cucchiaino al cioccolato e zenzero monoporzione

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 rotolo di pasta sfoglia già pronta.

PER LA CREMA

300 g di latte

50 g di zucchero

30 g di farina

1 uovo

50 g di cioccolato fondente

12 cucchiaini di vermouth

scorza di limone.

PER LA SALSA ALLO ZENZERO

mezzo bicchiere di latte

1 cucchiaino di zucchero

1 cucchiaino di farina

1 cucchiaino di burro

1 cucchiaino raso di zenzero.

PREPARAZIONE

1 Per la crema: in una casseruola scaldare il latte con la scorza del limone.



2 In una ciotola e con le fruste elettriche montare l'uovo con lo zucchero.





3 Unite il latte e mescolare.

Trasferite in una casseruola e fate addensare unendo in cioccolato a metà cottura.





4 Unite il vermouth e fate raffreddare.

Per la salsa allo zenzero: in una casseruola mettete il burro con la farina e e mescolare fino a formare un composto omogeneo.



- 5 Togliete dal fuoco quindi unite il latte poco per volta, lo zucchero e fate bollire per qualche secondo, togliete dal fuoco ed unite lo zenzero.



- 6 Stendete la pasta sfoglia e ricavate dei dischi e dei cucchiaini.

Trasferiteli in una placca da forno foderata di carta forno.



7 Cospargete di zucchero ed infornate a 200°C per 5 minuti o fino a doratura.

Servite intervallando i dischi con la crema e accompagnando con la salsa.





Tania

