

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Millefoglie di cialde al miele con panna al limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### PER LE CIALDE

75 g di burro morbido  
125 g di zucchero a velo  
60 g di miele  
60 g di farina.

### PER LA FARCIA

250 g di panna da montare già zuccherata  
buccia di mezzo limone.

## PREPARAZIONE

**1** Sbattere il miele con il burro e lo zucchero poi aggiungere la farina ed amalgamare bene.



- 2 Formare delle palline poco più grandi di una nocciola e disporle molto distanziate tra di loro sulla placca coperta di carta forno a 200°C per 5/6 minuti fino a che non hanno preso un colore bruno dorato.



**3** Fare raffreddare. Le cialde risulteranno morbide, si induriranno raffreddandosi.

A questo punto, alternare le cialde farcendole con la panna montata aromatizzata con la buccia di limone grattugiata.

