

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Millefoglie ai frutti di bosco

di: *Maria*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    PREPARAZIONE: **50 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **medio**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



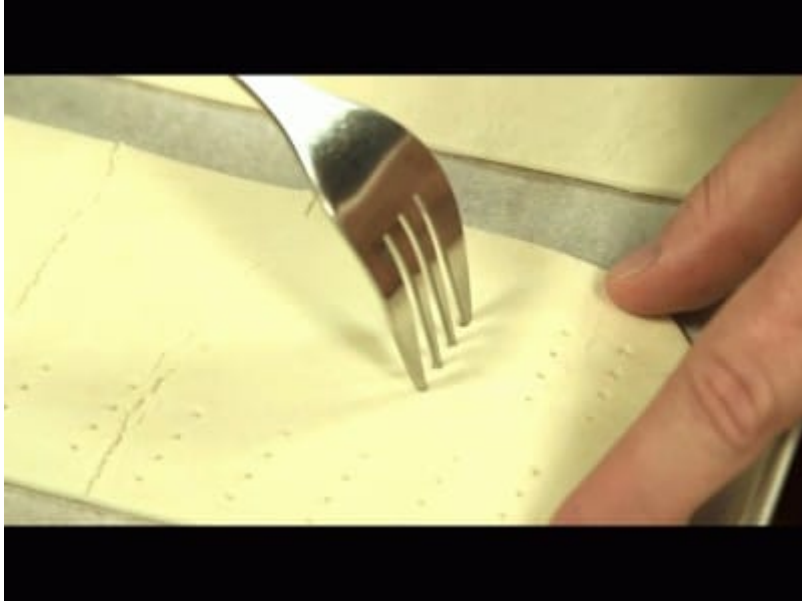
## INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA rotoli - 2  
CREMA PASTICCERA 500 ml  
PANNA PASTORIZZATA 250 ml  
FRUTTI DI BOSCO misti -  
ZUCCHERO

Questo è un dolce col quale potrete stupire i vostri ospiti con il minimo sforzo. Addirittura potrete prepararlo negli ultimi cinque minuti prima della cena. Questa ricetta si presta anche a delle "scorciatoie" tanto amate da noi donne indaffarate: acquistate della pasta sfoglia già pronta, della crema pasticcera già fatta, dei frutti di bosco congelati (se non li trovate freschi) e della panna...ed ecco che il gioco è fatto, in cinque minuti il vostro dolce è pronto!

# PREPARAZIONE

- 1 Tagliate le sfoglie già pronte in due, così da ottenere quattro rettangoli di pasta sfoglia. Distribuitevi sopra abbondante zucchero semolato. (Se avete veramente fretta potete acquistare della pasta sfoglia già cotta, si trova in tutti i supermercati).



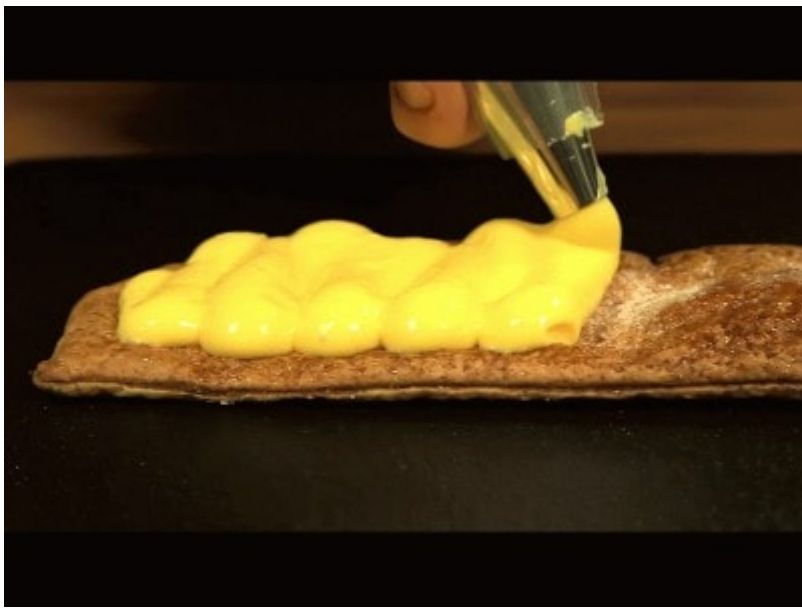
- 2 Fate cuocere le basi di pasta sfoglia in forno a 200°C per circa 20 minuti.



- 3** Preparate la crema chantilly: dovrete semplicemente miscelare la crema pasticcera con metà della panna fresca indicata ben montata, mescolando dal basso verso l'alto per non smontare la crema.

Distribuite la crema chantilly appena ottenuta sulla prima base di pasta sfoglia, aiutandovi con una sacca da pasticciere per ottenere un risultato più ordinato.

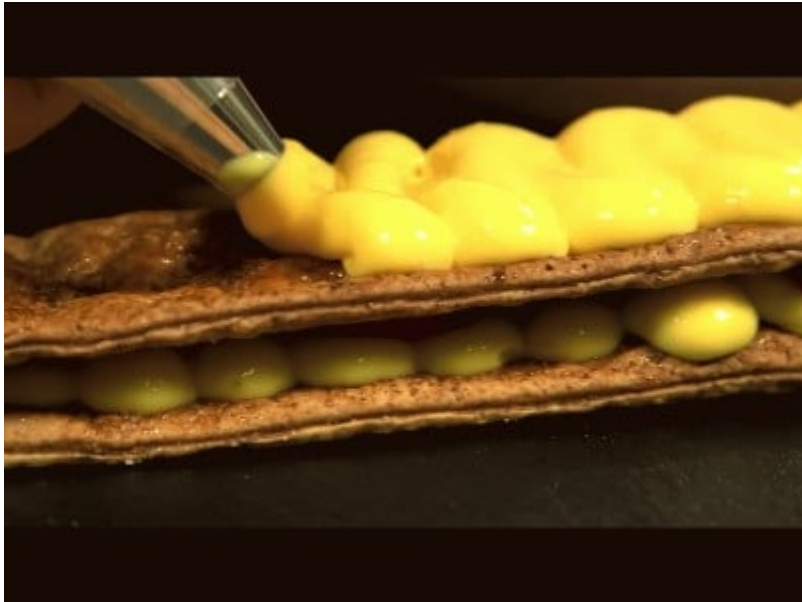




4 Distribuiteci sopra uno strato di frutti di bosco misti tagliati grossolanamente al coltello.



5 Procedete nuovamente con questa operazione fino ad esaurimento degli ingredienti.



6 Ultimate la millefoglie con uno strato di pasta sfoglia spolverata con zucchero a velo e frutti di bosco interi.



