

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Millefoglie di cialde al miele con panna al limone

di: *mordicchio*

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.

