

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Millefoglie alla crema con frutti di bosco

Strawberry · Saturday, January 30th, 2010

Ingredienti:(8 persone)

- 400 gr pasta sfoglia surgelata
- 5 tuorli di uova
- 50 gr farina
- cannella
- 400 gr frutti di bosco
- 150 gr zucchero
- 500 gr latte
- un limone
- zucchero a velo

Preparazione:

In una terrina sbattere i tuorli di uovo con lo zucchero, unite la farina a pioggia e amalgamate. In una padella scaldare il latte con la cannella e la buccia del limone, quando inizia a bollire, versate il composto di uova continuando a mescolare per 15 minuti, fino a quando si addensa. Stendete la pasta sfoglia a uno spessore sottile, tagliatela con il coltello in rettangoli di 15 per 35, disponetela su di una teglia con carta da forno, bucherellatela con una forchetta, cospargetela con lo zucchero a velo e cuocete nel forno caldo a 190°, fino a quando non risulta croccante e dorata. Lasciate raffreddare la sfoglia e farcitetela a strati con la crema e i frutti di bosco.

This entry was posted on Saturday, January 30th, 2010 at 5:26 pm and is filed under [Dolci](#), [Feste](#), [Italiane](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

