



Millefoglie al caffè



Ingredienti

- 1 rotolo di Pasta Sfoglia Rettangolare
- 5 dl di Latte
- 4 Uova
- Cannella in polvere q.b.
- 40 g di Fecola di patate
- 2 cucchiaini Caffè
- 3 cucchiaini di Cacao amaro in polvere
- 4 cucchiaini di Zucchero

Preparazione

1. Su 2 teglie da forno srotolate la pasta sfoglia, tagliatela in 6 rettangoli uguali, bucherellate la superficie, inumidite d'acqua e spolverizzate con zucchero a velo. Cuocete in forno a 200° per 15 minuti. Nel frattempo, sbattete i tuorli con lo zucchero semolato, unite il caffè solubile e la fecola e versate nel latte messo a bollire con un pizzico di cannella. Cuocete a fuoco moderato per una decina di minuti, levate dal fuoco e lasciate intiepidire. Disponete tre sfoglie su un piatto, coprite con metà della crema, sovrapponetevi le altre sfoglie e ripetete uno strato di crema e uno di sfoglia. Decorate la superficie con cacao e zucchero a velo. Refrigerate almeno 2 ore prima di servire.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

🕒 35

👤 4 4 persone