



Millefoglie alla crema chantilly

Ingredienti

- 3 confezioni di Pasta Sfoglia Rettangolare
- 2 Tuorli d'uovo
- 250 ml di Latte
- 30 g di Farina
- 40 g di Zucchero
- 1 Limone
- 125 ml di Panna fresca
- Zucchero a velo q.b.
- Mandorle a lamelle q.b.

Preparazione

1. Prima preparate la crema: in una casseruola sbattete i 3 tuorli insieme allo zucchero, fino a ottenere una crema spumosa. Unite la farina, la scorza del limone grattugiata e, poco per volta, il latte. Mettete la crema sul fuoco e, sempre mescolando, lasciate che la crema si addensi. Quando giungerà a bollore, sempre mescolando, fate cuocere un altro paio di minuti. Lasciate raffreddare da parte, coperta con la pellicola. Intanto preparate la base ricavando dai rotoli di pasta dei rettangoli da 12x24 cm circa, disponeteli poi in teglie rivestite di carta da forno, bucherellate la sfoglia e fatela cuocere per 10 minuti a 200°. In un tegame antiaderente fate tostare le mandorle. Montate ora la panna con due cucchiaini di zucchero a velo e poi unitela alla crema. Ora prendete un rettangolo di pasta sfoglia, spalmatelo con una spatola con un terzo della crema, copritelo con un secondo rettangolo di sfoglia e procedete così anche per la terza sfoglia, infine spalmate la crema restante anche sui bordi della torta e cospargeteli con le mandorle tostate. Spolverizzate con lo zucchero a velo.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	50.78 g
Energia	542.06 kcal
grassi	31.85 g
Fibra	2.85 g
Proteine	10.09 g
Grassi saturi	13.84 g
Sodio	503.7 mg
zuccheri	8.88 g

🕒 35

👤 8 8 persone