



Millefoglie allo yogurt e vaniglia

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rettangolare
- 250 ml di Yogurt alla vaniglia
- 180 ml di Panna
- 100 g di Zucchero a velo
- 100 g di Fragole

Preparazione

1. Srotolate la pasta sfoglia, tagliatela in sei rettangoli uguali, bucherellatela e trasferitela su una teglia, con la sua carta da forno. Cuocete in forno a 200° per 15 minuti. Sforatela e, una volta fredda, glassate tre dei sei pezzi con la glassa preparata sciogliendo 40 g di zucchero a velo in un cucchiaino di yogurt alla vaniglia. Preparate la crema montando la panna con 60 g di zucchero a velo, poi incorporate delicatamente lo yogurt. Una volta pronta la crema fatela riposare in frigorifero per un'ora. A questo punto montate il millefoglie trasferendo il composto nella sacca da pasticciere o direttamente sulle tre sfoglie non glassate, aggiungete le fragole lavate e tagliate a pezzetti e poi ricoprite con le altre sfoglie. Tenete il dolce in frigo fino al momento di servire e guarnite con zucchero a velo.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

⌚ 35

⊕ 4 4 persone