Millefoglie con frutta di stagione

Ingredienti

- 1 Confezione Sfoglia Dolce Buitoni
- 300 ml di Panna fresca
- 2 tuorli d' Uovo
- 4 cucchiai di Zucchero a velo
- Chicchi di uva q.b.

Preparazione

1. Srotolate la Pasta Sfoglia e fatele dei buchi con una forchetta in modo che non si gonfi troppo. Spennellatela d'acqua e spolverate con poco zucchero a velo. Infornate a 200°C per 10 minuti, sfornate e ritagliate 3 rettangoli. Preparate la crema lavorando i tuorli con lo zucchero restante e unite la panna montata. Formate la Millefoglie alternando strati di sfoglia e crema, terminando con uno strato di pasta. Lasciate riposare in frigo per almeno mezz'ora prima di servire. Decorare con l'uva e lo zucchero a velo.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

40

4 4 persone