



Mini millefoglie con
crema pasticcera e
fragole

Ingredienti

- 2 Confezioni Sfoglia Dolce Buitoni
- 500 ml di latte
- 70 g di farina
- 7 tuorli
- q.b. zucchero
- 300 Grammi Fragole, crude
- 1 bacca di vaniglia
- q.b. Scorza di limone

Preparazione

1. Per prima cosa preparare la crema pasticcera scaldando in un pentolino il latte. In una ciotola mescolare i tuorli con lo zucchero e i semi estratti dalla bacca di vaniglia. Aggiungere poi anche la farina e mescolare nuovamente quindi versare i liquidi caldi sul composto di uova. Riportare il tutto ad ebollizione e cuocere fino a quando la crema si sarà addensata. Trasferire in una ciotola, coprire con pellicola a contatto e lasciare raffreddare completamente in frigorifero.
2. Srotolare la pasta sfoglia rettangolare Buitoni, tagliare in sei rettangoli, bucherellare con l'aiuto di una forchetta e cospargerli con lo zucchero semolato. Infornare a 200° forno statico per 10/12 minuti, fino a che non risulteranno dorati. Lasciare raffreddare.
3. Trasferire la crema pasticcera in una sac a poche e dressare con qualche ciuffo il rettangolo di pasta sfoglia rettangolare. Decorare con qualche fragola delle foglioline di menta ed infine una spolverata di zucchero a velo.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	35.51 g
Energia	285.81 kcal
grassi	12.75 g
Fibra	1.43 g
Proteine	6.12 g
Grassi saturi	4.83 g
Sodio	162.5 mg
zuccheri	16.62 g

🕒 42

⊕ 12