



Sporcamuss

Dolci

🕒 40m

👥 4



Ingredienti

- 1 Confezione Doppia 1 confezione grande di Pasta Sfoglia Rettangolare
- 1 1 Tuorlo
- 3 Cucchiaino da Tavola 3 cucchiaini di Zucchero
- 2 Cucchiaino da Tavola 2 cucchiaini di Farina
- 250 mL 250 ml di Latte
- 1 Cucchiaino 1 cucchiaino di Vaniglia
- 1 Pizzico 1 pizzico di Sale
- 200 mL 200 ml di Panna
- 1 q.b. Zucchero a velo q.b.

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 1. Prima di tutto preparate la crema pasticcera. Fate bollire il latte aromatizzato con i semi di una bacca di vaniglia. Una volta caldo, tenetelo da parte. 2. In un pentolino sbattete il tuorlo con lo zucchero, unite poi la farina e il latte a filo, evitando di formare grumi. 3. Spostate il pentolino sul fuoco, mescolando sempre con un cucchiaino di legno, e portate a ebollizione. 4. Una volta che la crema si sarà addensata, levatela dal fuoco e lasciatela raffreddare coperta con la pellicola. 5. Preriscaldate il forno a 180°. 6. Srotolate la sfoglia e tagliate con un coltello o una rotellina in circa 12 quadrati uguali. 7. Disponeteli su una teglia rivestita di carta forno, spennellateli con del latte e infornateli. 8. Fate cuocere per circa 20 minuti, fino a quando non saranno dorati. 9. Appena saranno tiepidi, tagliateli a metà. 10. Montate la panna e aggiungetela alla crema pasticcera fredda, mescolando sempre dal basso verso l'alto. 11. Quando siete pronti per servirli, farcite gli sporcamuss con la crema.

