

## MILLEFOGLIE AI FRUTTI DI BOSCO

### Ingredienti

- farina (535g)
- latte (250ml)
- burro (510g)
- zucchero (95g)
- 4 tuorli d'uovo
- zucchero a velo
- zucchero di canna
- frutti di bosco (250g)

### Come si prepara

Preparare la pasta sfoglia (vedi ricetta, oppure usa la Pasta Sfoglia Rotolo Findus) e stenderla su un piano da lavoro.

Con un tagliapasta quadrato, o in mancanza di esso con un semplice coltello, ritagliare dei cerchi o dei quadrati.

In una ciotola sbattere 2 tuorli d'uovo e con essi spennellare i quadrati di pasta sfoglia, spolverizzarli con lo zucchero di canna e trafiggerli con i rebbi di una forchetta.

Cuocere in forno preriscaldato a 200 gradi per 15 minuti circa, finchè la pasta sarà dorata.

Preparare una crema montando 2 tuorli d'uovo con 75 gr di zucchero, fino ad ottenere un composto soffice e spumoso, quindi aggiungere 35 gr di farina setacciata.

In un pentolino portare a bollore il latte e diluire con esso il composto di uova e zucchero, mescolare bene e rimettere sul fuoco facendolo cuocere per 3 minuti.

Coprire e far raffreddare la crema. Quando è fredda mescolare una parte di frutti di bosco.

Disporre nelle coppette o piatti individuali un primo quadrato di pasta sfoglia, ricoprirlo con la crema ai frutti di bosco e proseguire fino ad esaurimento degli ingredienti: l'ultimo strato dovrà essere di pasta sfoglia ricoperta di frutti di bosco spolverizzati di zucchero a velo.

**Difficoltà: 4**

**Tempo: 70**



**Gradimento:** 2

## Tabella nutrizionale

Valore energetico	224 kcal 938 kJ
-------------------	--------------------

## Tags

occasioni speciali, bambini, dolci, crema, Pasta Sfoglia Rotolo Findus

