

PERA COTTA IN SFOGLIA

Ingredienti

- 4 uova
- latte (250ml)
- zucchero (60g)
- cardamomo (1g)
- 4 pere
- Pasta Sfoglia Rotolo Findus

Come si prepara

Far scongelare la pasta sfoglia, poi, col mattarello, stenderla a uno spessore di 2mm.

Con un pelapatate, sbucciare le pere Conference, lasciandole però intere con il loro picciolo.

Dividere un uovo, usare il bianco per spennellare le pere sbucciate, tenere da parte il tuorlo.

Tagliare la pasta sfoglia a fettucce larghe 1cm e, delicatamente, avvolgere ogni pera di fettucce di sfoglia, iniziando dall'alto, fino a quando saranno completamente avvolte nella pasta.

Diluire il tuorlo tenuto da parte con un cucchiaino scarso di latte e spennellare le pere così rivestite.

Deporre le pere su una teglia da forno rivestita con carta da forno e infornare a 180 gradi per 30-40 minuti, finché la sfoglia sia bella dorata e la pera cotta.

Nel frattempo preparare la salsa: far scaldare il latte, in un pentolino, con metà dello zucchero e il cardamomo. Portare a ebollizione e spegnere.

In un'ampia ciotola, sbattere i 3 tuorli con lo zucchero rimanente fino a ottenere una massa gialla spumosa. Versare il latte caldo a filo e battere energicamente.

Riversare tutto il composto nel pentolino e scaldarlo, a fiamma bassissima mescolando di continuo con un cucchiaino di legno, per circa 10 minuti, finché la salsa non diventi cremosa. Spegnerne e tenere da parte.

Infine, sfornare le pere, lasciarle intiepidire per qualche minuto poi servirle con la crema al cardamomo.



Difficoltà: 3

Tempo: 60

Gradimento: 3

Tabella nutrizionale

Valore energetico	159 kcal 666 kJ
-------------------	--------------------

Tags

frutta, creativa, new, Pera cotta in sfoglia, pere

