

## Millefoglie alle fragole

---

Prepariamo la torta Millefoglie alle fragole: un classico di sempre, fresco e sfizioso, perfetto per concludere un pranzo con amici o nei giorni di festa.



50'



4 persone

## Ingredienti

2 pz Pasta sfoglia  
500 gr Fragole  
4 pz Tuorli  
100 gr Zucchero  
50 gr Farina  
500 ml Latte  
1 gr Vanillina  
10 gr Scorza di limone

## Procedimento

Iniziamo a preparare la crema pasticcera per lasciarle così il tempo di riposare.  
Amalgamare lo zucchero ai tuorli fino al formarsi di un composto omogeneo e morbido.

Aggiungere successivamente la farina setacciata e mescolare in continuazione  
con un mestolo di legno per evitare il formarsi di grumi.

Quando la miscela risulterà liscia e morbida, iniziare a versare lentamente il latte freddo, mescolando continuamente.

Unite la scorzetta di limone (o più di una se si preferisce una crema più fresca e aromatica) e la vanillina.

Portare il composto ad ebollizione su fuoco basso mescolando sempre. Quando la crema comincerà a bollire, abbassare la fiamma e lasciare cuocere a fuoco molto lento: si può regolare la densità della crema aumentando il tempo di permanenza in ebollizione da un minimo di 2 minuti ad un massimo di 4-5 minuti.

Prendere i due fogli di pasta sfoglia e tagliare quest'ultima nella forma desiderata (noi abbiamo scelto dei dischi).

Bucherellarla con una forchetta o con un rullo forapasta, spennellarla poi con una miscela di tuorlo e acqua e infornare secondo tabella.

FASE	TEMPERATURA	TEMPO	SONDA	UMIDITA'	VENTOLA	PRERISCALDAMENTO
1	180°	25'	/	0%	V5	ON

## Composizione del piatto

Creare i millefoglie unendo i dischi di pasta sfoglia,  
la crema pasticcera e a piacere le fragole (che sono state prima lavate e private del picciolo).  
Terminare il millefoglie con una spolverata di zucchero a velo.

## Consigli dello chef

Nel caso si formino grumi durante la preparazione della crema pasticcera,  
tenere a portata di mano una forchetta e mescolare un po'.  
Attenzione a non raschiare la parte bianca della buccia del limone, che risulta molto amara.  
Bucherellare la pasta sfoglia aiuterà ad avere una crescita omogenea in cottura