



Millefoglie alle mele - [Visualizza sul sito di silvia](#)



eCucinando.it



pasta sfoglia - uvetta - liquore

Ingredienti:

3 confezioni di pasta sfoglia surgelata
1 l. di latte
3 mele
50 gr. di burro
150 gr. di farina
150 gr. di zucchero
1 limone
1 tuorlo
2 cucchiaini di uvetta
2 cucchiaini di zucchero a velo
1 bicchierino di rhum

Procedimento:

Scongelate la pasta sfoglia e stendetela, tirandola un poco, ricavando tre dischi uguali. Dalla pasta eccedente ritagliate mele e foglie.

Sistematemi i dischi di pasta sfoglia su fogli di carta forno, bucherellateli con i rebbi della forchetta e fateli cuocere in forno preriscaldato a 220° per 13 - 15 minuti finché saranno dorati uniformemente. (far cuocere contemporaneamente anche le decorazioni)

Sbucciate le mele, grattugiatele, mettete il ricavato in una ciotola con metà dello zucchero e con il succo del limone.

Sciogliete il burro, versatevi la farina e diluite con il latte, usando una frusta in modo che non si formino grumi.

Aggiungete lo zucchero rimasto e la scorza del limone.

Portate sul fuoco e fate addensare la crema (io ho usato il metodo di Rosaria, ho scaldato il latte al MO e l'ho versato bollente)

Togliete dal fuoco ed unite il tuorlo d'uovo, le mele grattugiate, il liquore e l'uvetta ammollata e strizzata, quindi lasciate raffreddare.

Sistematemi un disco di pasta sfoglia sul piatto da portata, copritelo con metà della crema preparata ed adagiatevi sopra un secondo disco.

Ricoprite anche questo secondo disco con la restante crema e coprire con l'ultimo disco.

Premete leggermente il dolce con le mani in modo che i dischi si assestino bene, quindi sistematevi sopra le decorazioni.

Cospargete la millefoglie con lo zucchero a velo. E servite

Da cucinasette



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it