

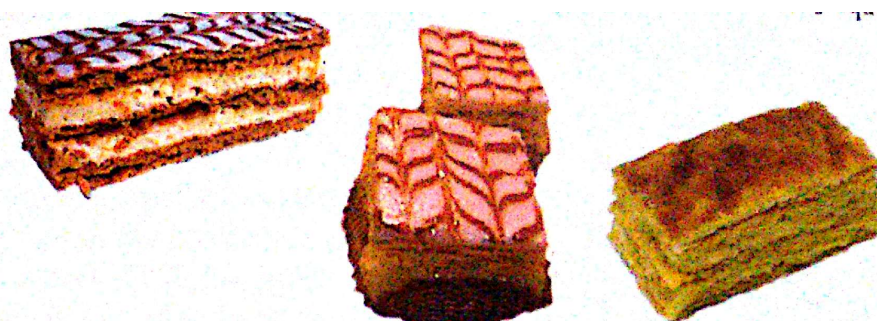
Ingredienti:

Per la pasta :

- 1 kg di farina setacciata
- 50 gr. di burro
- 1 cucchiaino di sale
- 25 cl di acqua fredda

Per la crema:

- 250 ml di latte
- 80 gr. di zucchero di semola
- 3 tuorli
- 35 gr. di fecola
- 1/2 baccello di vaniglia



Millefoglie Napoléon

Procedimento:

Per la pasta:

Mescolate la farina con il sale e mettete 2 cucchiaini di burro ammorbidito. Impastate aggiungendovi a poco a poco l'acqua fredda fino ad ottenere una palla. Impastate ancora per 5 minuti. Su una superficie infarinata stendete la pasta con il mattarello a forma di un quadrato con uno spessore di 1,5 cm. Mettete il burro al centro. Quest'ultimo deve essere freddo ed avere la forma di un quadrato di 1,5 cm di spessore. Ripiegate i bordi verso il centro affinché coprano il burro. Mettete questa pasta nel frigo per 20 minuti. Avvolgetela e piegatela in tre. Fate ruotare il quadrato e avvolgetelo ancora. Piegate la pasta ancora in tre e rimettetela ancora 20 minuti nel frigo. Ripetete ancora una volta questa operazione. Dividete la pasta ottenuta in tre parti e stendetela con uno spessore di 0,5-0,7 cm. Tagliate dei quadrati di 7,5-8 cm di lato. Metteteli nel forno molto caldo (230°-250°) per 10 minuti. Poi diminuite la temperatura a 190°-200° per farli dorare. Quando si saranno raffreddati potete coprirli con la crema pasticcera. Sistemateli su tre strati poi mettete una glassatura a forma di venature.

Per la crema :

Fate bollire il latte con mezzo baccello di vaniglia. In una ciotola, sbattete le uova e lo zucchero; aggiungete 35 gr. di fecola. Togliete il baccello di vaniglia dal latte e incorporate, poco alla volta, il latte al miscuglio uova-zucchero sempre sbattendo. Versate in una pentola e fate cuocere sempre rigirando a fuoco lento fino al primo bollore. Togliete dal fuoco e fate raffreddare.