

DOLCI E DESSERT

Millefoglie alla banana

Tradizione: Campania

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Pasta sfoglia surgelata	400 g
Zucchero	100 g
Farina	50 g
Tuorli d'uovo	4
Burro	25 g
Latte	50 cl
Vaniglina	1 bustina
Arance	3
Banane	3
Limone (succo)	1

Preparazione

- 1 Fate scongelare la pasta sfoglia. Accendete il forno a 190 gradi. Tirate la pasta e ricavatene 3 dischi uguali.
- 2 Posateli uno per volta sulla placca del forno e fate cuocere ognuno per circa 10 minuti, finché diventa ben dorato. Preparate la crema.
- 3 In un casseruolino montate i tuorli con lo zucchero e la vaniglina, unite la farina e il latte a filo, mescolando bene e badando che non si formino grumi.
- 4 Mettete sul fuoco, portate a bollore mescolando con energia quando la crema si ispessisce e cuocete 2 minuti. Unite il burro e lasciate raffreddare. Sbucciate le arance e pelate gli spicchi.
- 5 Sbucciate le banane e tagliatele a fette spruzzandole di succo di limone. Mettete un disco di sfoglia sul piatto da portata, spalmatevi metà crema e metà frutta, sovrapponetene un altro disco con crema e frutta e infine un ultimo disco, che decorerete con frutta e ciuffetti di crema. Tenete al fresco fino al momento di servire.