

Millefoglie alle mele

- Ingredienti:

- 3 dischi di pasta sfoglia fresca (già' stesa)
- 5 piccole mele rosse
- 2 cucchiaini di zucchero e dello zucchero a velo

Per la crema pasticciera

- 3 uova
- 30 gr. di farina
- 3 cucchiaini di zucchero
- 1/2 litro di latte
- un pizzico di sale

Srotolate la pasta sfoglia bucherellatela con una forchetta, cuocete un disco alla volta in forno a 200 gradi per 10 minuti. Preparate la crema pasticciera montando in una terrina 2 tuorli d'uovo con lo zucchero sino ad ottenere un composto spumoso. Incorporate la farina e il restante uovo poi diluite con il latte caldo insaporito con un pizzico di sale. Versate il preparato in una casseruola e sempre mescolando fate cuocere fino a portare ad ebollizione. Dopo i primi bollori, levate dal fuoco e tenere da parte. Sbucciate 4 mele, fate piccoli spicchi da disporre sulla placca del forno cosparsi di zucchero, cuocete per 5 minuti. Spalmate 2 dischi con la crema pasticciera e distribuite su ognuno le mele. Adagiate i dischi farciti uno su l'altro e coprite con il disco rimasto. Spolverizzate con lo zucchero a velo e decorate con fettine della mela rimasta.