

Millefoglie alla Banana

Categoria : LA FRITTATA

Pubblicato da [D.N.](#) in 8/10/2010

Ingredienti: Ingredienti per 6 persone:400 gr di pasta sfoglia surgelata, 100 gr di zucchero, 50 gr di farina, 4 tuorli, 25 gr di burro, 1/2 lt di latte, 1 bustina di vanillina, arancia n°3, banana n°3, il succo di un limone



Preparazione:

Fate scongelare la pasta sfoglia. Accendete il forno a 190 gradi. Tirate la pasta e ricavatene 3 dischi uguali. Posateli uno per volta sulla placca del forno e fate cuocere ognuno per circa 10 minuti, finché diventa ben dorato. Preparate la crema. In un casseruolino montate i tuorli con lo zucchero e la vanillina, unite la farina e il latte a filo, mescolando bene e badando che non si formino grumi.

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.

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, sovrapponetevi 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.

Tempo di cottura: 25'