

# Millefoglie classica: ecco la ricetta

La millefoglie è uno dei dolci più classici e semplici della pasticceria italiana: il sapore delicato di questo dessert è racchiuso in quattro delicatissimi strati di **pasta sfoglia**, **crema pasticcera** e **crema chantilly**.



Nonostante l'aspetto maestoso, preparare una millefoglie in casa è molto semplice: il tutto sarà più rapido se deciderete di comprare la pasta sfoglia già pronta; altrimenti, potrete mettere voi "le mani in pasta" e preparare la pasta sfoglia. Stesso discorso vale per la crema pasticcera.



**Ingredienti (per 8 persone):**

- 4 rotoli di pasta sfoglia
- 1 litro crema pasticcera
- 250 g panna fresca
- 150 g filetti di mandorle
- Zucchero a velo
- Uovo sbattuto

**Tempo di cottura: 45'; preparazione: 40'.**

Se preparate la sfoglia in casa, preparatene il doppio delle dosi indicate. Spalmatela sul piano infarinato e ritagliate 4 rettangoli uguali. Spennellate dunque la superficie con l'uovo sbattuto e bucherellateli con una forchetta.

Accendete il forno a 170°. Disponete i rettangoli su quattro leccarde diverse, e sistemateli in frigo fin quando le infornate. Fate cuocere ciascuna sfoglia per 30'. Dopo averle sfornate, spolveratele con dello zucchero a velo. Portate il

forno a 220° e fatele dorare per 3 minuti.

Preparate la crema pasticcera, sempre col doppio delle dosi, e aromatizzate il latte con un baccello di vaniglia; poi pesatene 125 grammi.

Unite la panna fresca alla crema pasticcera conservata (crema chantilly).

Disponete dunque la prima sfoglia su un vassoio da portata e farcitelo con crema pasticcera; adagiate il secondo rettangolo e farcitelo in egual modo; appoggiate un terzo strato e completatelo con l'ultimo rettangolo di sfoglia.

Spalmate la crema chantilly sull'ultimo strato e sui bordi, aiutandovi con una spatola. Decorate coi filetti di mandorla, spolverate con lo zucchero a velo e **tenete in frigo fino al momento di servire.**