

## Millefoglie alla crema (Dolci)

### Preparazione

Stendere la pasta in uno strato sottile e ricavarne 4 rettangoli da cuocere in forno a 200 gradi per 20 minuti. Sbattere i tuorli con lo zucchero, unire il marsala e cuocere a bagnomaria mescolando. Amalgamare la crema alla panna precedentemente montata. Riempire i rettangoli di pasta con la crema. Distribuirli anche sui bordi e cospargerli poi con le mandorle. Spolverizzare la superficie con lo zucchero a velo.

### Informazioni

**Preparazione** 60 minuti

**Dosi per** 6 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Pasta** 1000 grammi (sfoglia)

**Zucchero** 120 grammi

**Uova** 3 unità (tuorli)

**Vino** (marsala secco)

**Mandorle** 120 grammi (tritate)

**Panna per dolci** 150 millilitri

**Zucchero a velo** 30 grammi