MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE000137
Registrata in data 22 Dic 2015 alle ore 15:32
da PASQUALE VITALE

scomposta allo sfusato della costa d'amalfi

dessert di grande impatto tra il croccante della sfoglia e una chantilly al limone amalfitano

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta sfoglia veloce:
?250 g di burro di cacao
?250 g di farina manitoba
?125 g di acqua freddissima
?5 g di sale integrale trapanese
Ingredienti:
? 2 uova;
? 200 gr di panna da montare;
? 400 gr di latte AD;
? 70 gr di succo di limone;
? 30 gr di liquore al limone/limoncello;
? la scorza di un limone;
? 150 gr di zucchero;
? 80 gr di farina 00.

Preparazione

Mettete a bollire il latte con il succo di limone, il liquore al limone e la scorza del limone. Nel mentre sbattete le uova con lo zucchero e aggiungete piano piano la farina setacciata. Appena l?impasto sarà liscio e senza grumi aggiungeteci il latte e mettete sul fuoco medio, continuando a mescolare per non farlo attaccare. Dopo 5 minuti spegnete e lasciate raffreddare. Nel mentre, in un altro contenitore, montate la panna. Quando la crema sarà raffreddata aggiungeteci la panna e mescolate lentamente stando attenti a non smontarla. Montare a strati la sfoglia con la crema di limone e spolverare di zucchero a velo.

Vino consigliato

passito di falanghina fontanavecchia