

Millefoglie di Chiacchiere

10 numero

facile

up to 40 Min.



Ingredienti:

Per l'impasto:

1 confezione di Preparato per Frittelle
150 g farina
3 uovo medie
2 cucchiaini di grappa (o acqua tiepida)

Per farcire e decorare:

2 buste di Preparato per Mousse al cioccolato
350 ml latte freddo
scorza grattugiata di un'arancia
1 confezione di Codette Arcobaleno PANEANGELI

- 1 In una terrina, versa la miscela, la farina, le uova e la grappa. Impasta rapidamente il tutto fino ad ottenere una palla liscia.
- 2 Stendi l'impasto in una sfoglia sottile e ritaglia con una rotella liscia dei rettangoli (5x10 cm).
- 3 Disponi i rettangoli su una lastra da forno, foderata con carta da forno, e cuoci per 11-12 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C).
- 4 Prepara la mousse con il latte e la scorza d'arancia come indicato sulla confezione.
- 5 Metti la mousse in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia.
- 6 Dai forma alle millefoglie alternando le chiacchiere alla mousse e decora con le codette.
- 7 Completa la decorazione con qualche ciuffo di mousse, le codette arcobaleno e lo zucchero al velo (contenuto nella busta piccola).
- 8 Conserva in frigorifero e consuma entro 24 ore