Doces e Compotas

MIL FOLHAS

Receita de Fã
Fácil
46 Min.
6-8 Doses

INGREDIENTES

- 1 MASSA FOLHADA QUADRADA CORTADA EM 3
- PARA O CREME DE PASTELEIRO
- 15 GR FARINHA MAIZENA
- 15 GR FARINHA TIPO 65
- 250 GR LEITE
- 80 GR AÇÚCAR
- 3 GEMAS
- CASCA DE 1 LIMÃO
- PARA O GLACÊ
- 1 CLARA
- 200 GRAMAS AÇÚCAR EM PÓ
- CACAU EM PÓ.

CONFEÇÃO

1. Mil folhas
2. Usei 1 massa folhada de compra cortei em 3 retângulos piquei com um garfo e assei no forno a 200 gr 30 min.
3. Fiz um creme de pasteleiro com:
4. 15 gr farinha maizena
5. 15 gr farinha tipo 65
6. 250 gr leite
7. 80 gr açúcar
8. 3 gemas
9. Casca de 1 limão
10. Coloquei na CC com o acessório batedor e 200 gr leite com o açúcar e a casca de limão programei 90 gr Vel 1 8 min
11. Entretanto juntei as farinhas ao restante leite e misturei bem com um garfo
12. Desfiz as gemas e adicionei à mistura
13. Quando termina o tempo tirei as cascas de limão e adicionei o preparado das gemas e farinha programei 90 gr 8 min vel 4. Reservar no frigirifico até arrefecer rapado com película aderente para não ganhar crosta.
14. Para o glacê usei 1 clara com 200 gramas açúcar em por bater a clara em espuma e ir adicionando o açúcar até ter um merengue
15. Deste preparado tirar 2 colheres sopa e juntar cacau em pó.

16. Para a montagem usar um retângulo de massa folhada, cobrir com creme de pasteleiro é assim até acabar com a camada de glacê usei uma seringa para fazer os riscos de chocolate e um palito para os efeitos