

# MIL FOLHAS



## 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 o acessório batedor com 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 frigorífico 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.

---

## 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.

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
-