



CROISSANT FIAMMINGO
FARCITO
Ricetta



Ingredienti

Crema pasticcera

2 uova
100 gr di zucchero
50 gr di farina
Latte (1 l + 1/2 bicchiere)
1 baccello di vaniglia

Decorazioni

Mirtilli
Cioccolato
Biglie d'oro



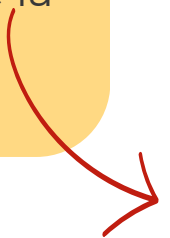
Istruzioni

Per preparare la crema pasticcera, mescolare i tuorli d'uovo con lo zucchero. Sbattere con una frusta finché il composto non sbianca.

Aggiungere la farina e mescolare con il composto di uova e zucchero. Aggiungere 1/2 bicchiere di latte per rendere l'impasto più liquido.

Scaldare 1 litro di latte. Quando il latte è tiepido (dopo 3-4 minuti), aggiungere il composto di uova/farina/zucchero/latte e i semi del baccello di vaniglia.

Frullare fino a quando il composto non bolle. Lasciare raffreddare la crema pasticcera prima di iniziare la decorazione.



Croissant Fiammingo

1135.1075

Praticare una fetta nella pasta.
Con l'aiuto di una sacca,
formare una spirale di crema
pasticcera.

Guarnire con mirtilli e
una spirale di cioccolato.

Rifinite con
perle decorative.



*buon
appetito!*