

DOLCI

Millefoglie con pere caramellate, nocciole e Caprino

Difficoltà 

Tempo richiesto  30 min

Ingredienti (per 4 persone)

Dischi pronti per millefoglie
2

Caprino Cademartori
200 gr

Pere
3 mature

Zucchero di canna
2 cucchiari

Miele di acacia
2 cucchiari

Latte
3 cucchiari

Granella nocciole
60 gr

Burro
1 noce

Menta
1 rametto

Descrizione

Ritagliate dei dischetti di millefoglie aiutandovi con un coppapasta e metteteli da parte.

In una padella antiaderente fate cuocere le pere tagliate a cubetti insieme ad una noce di burro, lo zucchero di canna ed il miele finché non si saranno ammorbidite e caramellate. Lasciate freddare.

In una terrina lavorate il Caprino Cademartori con il latte finché non si sarà ammorbidito.

Componete la millefoglie stendendo uno strato di Caprino Cademartori sulla base di un disco di pasta sfoglia, disponete sopra qualche cubetto di pera caramellata e spolverizzate con la granella di nocciole, poi ricoprite con un altro dischetto di pasta sfoglia fino a formare 3 strati. Guarnite la superficie con delle pere caramellate e della granella di nocciole; la vostra millefoglie con pere è pronta!