

La ricetta

Kremówka Papieska

CULTURA

31_05_2021



Ingredienti

Per la sfoglia:

250 g di farina 00

3 cucchiaini di acqua fredda

200 g di margarina

3 tuorli

Per la crema:

600 ml di latte (3 bicchieri)

150 g di zucchero

la polpa di mezza bacca di vaniglia

3 tuorli

1 cucchiaio di farina

200 ml di panna fresca

zucchero a velo q.b. per terminare

Preparate la sfoglia setacciando la farina e impastatela insieme alla margarina, formate un impasto senza grumi lavorandola bene.

Aggiungete i tuorli e l'acqua e formate un panetto ben solido e conservate in frigo per circa 3 ore.

Passato questo tempo, spezzate l'impasto in due metà e stendete l'impasto in due sfoglie di uguale forma e dimensione (circa 4-5 mm) e cuocete in forno caldo a 180° fino a che le due sfoglie abbiano un colore dorato (circa 15 min.).

Nel frattempo preparate la crema: bollite 2 bicchieri di latte in una casseruola insieme allo zucchero e la polpa di vaniglia.

Con una frusta montate i tre tuorli d'uovo e aggiungete il latte freddo e il cucchiaio di farina, facendo attenzione che non si formino grumi.

Versate il composto nel latte bollente e cuocete finché la crema non si addensiparecchio.

Quando la crema si sarà raffreddata, unite la panna montata e mescolate creando una crema soffice.

Componete infine il dolce: mettete la prima sfoglia su un piatto, versate la crema sopra e coprite col secondo strato di sfoglia.

Spolverizzate con abbondante zucchero a velo e lasciate riposare il dolce un paio d'ore in frigo.

Al momento di servire, tagliate il dolce in trancetti con il coltello.