

MILFULLS

CREMA PASTISSERA

Ingredients:

- 1/4 l de llet
- 1 tros de tavella de vainilla, tallat pel mig
- 3 rovells d'ou
- 40 g de sucre en pols i un saquet de sucre vainillat
- 20 g de barreja de farina i Maicena
- 1 cullerada de rom

Poser la llet a b uller en una casserola amb la vainilla, després tancar-la per deixar infundir. Batre els rovells d'ou amb el sucre en pols i el sucre vainillat fins que la barreja blanquegi. Afegir la farina i la Maicena sense treballar. Després abocar-hi la llet. Barrejar i colar, vessant en una casserola d'acer inoxidable i posar a coure a foc mitjà. Remenar constantment però suaument amb un fuet per tal que la crema s'enganxi pas. Quan la crema espesseix, deixar-la b uller uns segons i abocar-la en un recipient sense trigar. Afegir el rom, barrejar i tancar. Deixar refredar i posar a la nevera.

PAST S

S'han d'utilitzar dos fulls de pasta fullada rectangulars.

Punxar les pastes fullades i fer coure al forn a 180 C 15 minuts de cada costat.

Untar el primer full amb confitura d'abricot, escampar la crema pastissera i posar el segon full per sobre.

Untar el past s amb fondant pastisser fos a 37 C.

Decorar amb ratlles de xicolata negra fosa.

