

Dolce Bianca Neve



Ingredienti:

per le sfoglie:

2 uova

12 cucchiaini zucchero

12 cucchiaini olio semi

12 cucchiaini latte

1 cucchiaino buccia di limone grattugiata

1 bustina vanillina

1 cucchiaio succo di limone

1 cucchiaino bicarbonato di sodio alimentare

600 g farina

per la crema:

500 ml latte

8 cucchiari zucchero

3 cucchiari farina

2 cucchiari amido di riso

succo di 1 limone

buccia di mezzo limone

200 g burro

2 bustine vanillina

per la glassa:

200 g cioccolato bianco

5 cucchiari panna fresca

Mettete nella ciotola le uova con 1 pizzico di sale, la vanillina, lo zucchero e la buccia grattugiata del limone.



Frullate finché diventano schiumose. Aggiungete l'olio a filo ed il latte e omogenizzate.



In una tazzina mettete il succo di limone ed il cucchiaino di bicarbonato. Faranno effervescenza.



Unite il succo del limone con il bicarbonato al composto delle uova. Mescolate. Aggiungete la farina e lavorate finché ottenete un impasto morbido e non appiccicoso. Mettete sul tavolo e dividete in 8 parti uguali. Stendete ogni parte nella dimensione della pentola.



Mettete la sfoglia nella pentola con la carta forno sotto.
Bucherellate la superficie con i rebbi della forchetta.



Coprite con Magic Cooker e mettete la pentola sul fornello grande con lo spargifiamma sotto. Cuocete 2 minuti a fiamma alta poi 6 minuti fiamma medio-bassa. Asciugate una volta il coperchio sotto.



Procedete lo stesso con tutte le altre sfoglie saltando i 2 minuti di fiamma alta. La cottura di ogni sfoglia è di 6 minuti fiamma medio-alta. Le sfoglie cotte mettete una sopra l'altra.



Per la crema: mettete il latte sul fuoco a riscaldare. Nella ciotola mescolate la farina con l'amido di riso, la buccia del limone e lo zucchero. Iniziate a prendere poco a poco del latte caldo e unitelo alla farina.



Aggiungete piano piano il latte mescolando bene per non avere grumi.



Rimettete tutto nella pentola e mescolate continuamente sul fornello piccolo finché si addensa. Togliete dal fuoco e aggiungete la vanillina ed il succo del limone. Una volta intiepidita la crema aggiungete poco a poco il burro morbido.



Otterrete una crema abbastanza densa ed omogenea.



Per comporre il dolce: sul fondo della pentola carta forno, una sfoglia, crema.



Continuate così finché unite 4 sfoglie con 3 strati di crema fra di loro. Un altro pezzo di carta forno e rifate tutto da capo. Avrete due torte quadrate in questo modo. Coprite con un altro pezzo di carta forno e mettete qualcosa di pesante sopra.



Lasciate nel frigo almeno 24h. In questo modo si compatta il dolce. Togliete dalla pentola le due torte e ricoprite con il cioccolato bianco sciolto a bagno maria con l'aggiunta di panna fresca. Tagliate a piacere.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.