



## **SPORCAMUSO ALLA CREMA E ZUCCHERO A VELO**



### **Ingredienti**

1 rotolo pasta sfoglia rettangolare

50 g zucchero semolato

50 g zucchero a velo

200 g crema pasticcera

**Per la crema pasticcera**

1 lt latte

250 g zucchero semolato

250 g tuorlo pastorizzato

100 g amido mais

## **Procedimento**

Portare a bollore il latte e nel frattempo in una bowl miscelare zucchero, tuorlo e amido con una frusta. Una volta arrivato a bollore il latte, versarlo nel composto appena preparato, miscelare e riversare nuovamente in pentola per portare a cottura la crema.

Una volta raggiunta la giusta densità, la crema sarà pronta per essere abbattuta ed utilizzata fredda.

Stendere la sfoglia e condire con lo zucchero semolato. Ritagliare e infornare a 180 °C fino a colorito.

Far raffreddare e farcire con crema pasticcera e zucchero a velo.