

# Millefoglie con crema di zafferano e lamponi, a San Valentino il dolce di Cupido

scritto da Lisa Corsoni | 12/02/2019



**Un dessert al piatto pensato per la festa degli innamorati in cui gli abbinamenti più impensabili risultano vincenti.**

La **millefoglie** è un dolce costituito generalmente da **tre strati di pasta sfoglia** alternati a due strati di crema pasticcera o altre farciture altrettanto golose. In questa ricetta, però, sono presenti due sfoglie che garantiscono ugualmente la croccantezza e una crema con l'aggiunta di zafferano, definito "oro rosso" per il colore giallo brillante e il costo elevato.

La presenza dei **lamponi con la loro freschezza** rende il dessert molto ricco mentre lo zafferano, ingrediente insolito per un dolce, ricorda quasi il sapore della mandorla ma con un gusto più delicato e apprezzabile anche da chi non ama il gusto deciso di questo frutto.

## **Millefoglie con crema di zafferano e lamponi**

**Categoria:** Dolci per le feste

**Persone:** 4

**Difficoltà:** facile

**Tempo di preparazione:** 30 minuti

**Tempo di cottura:** 15 minuti

**Target:** Tutti

**Costo:** medio

**Forno statico:** 200° C

**Vegetariano:** Sì

**Vegano:** No

**Gluten Free:** No

## **Ingredienti per la crema allo zafferano**

- 150 ml di latte
- 60 grammi di miele di acacia
- 35 grammi circa di tuorlo d'uovo
- 20 grammi di [amido di mais](#)
- Mezza stecca di vaniglia
- 1 punta di un cucchiaino di zafferano in pistilli

## **Ingredienti per i cuori di sfoglia**

- 1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare
- Zucchero a velo q.b.

## **Altri ingredienti**

- 80 grammi circa di lamponi
- Zucchero a velo q.b. per decorare

## **Procedimento**

1. Partire dalla crema allo zafferano. Far scaldare il latte con la stecca di vaniglia priva dei semi e lo zafferano in pistilli (Foto 1)
2. Mentre si riscalda il latte, dividere gli albumi dai tuorli e montare questi ultimi con il miele per un paio di minuti. Quindi aggiungete i semi di vaniglia e l'amido, girare e versare parte del latte nel composto (Foto 2)
3. Trasferite il composto in una casseruola, mettere sul fuoco e, girando con una frusta, aggiungere il restante latte (Foto 3)
4. Quando la crema sarà addensata farla bollire per un paio di minuti, togliere dal fuoco e, se appare necessario, setacciarla. Lasciare da parte e far raffreddare
5. Intanto, per realizzare i cuori di sfoglia usare uno stampo per biscotti. Una volta ottenute le forme, adagiarle su un vassoio ricoperto di carta forno. Praticare sui cuori dei piccoli con l'aiuto di una forchetta, per evitare che la sfoglia si gonfi durante la cottura. Spolverizzare con lo zucchero a velo, prima di infornare; lo zucchero si scioglierà creando una parte croccante e caramellata (Foto 4)
6. Cuocere a 200° C per 5, massimo 10 minuti
7. Una volta che i cuori si sono raffreddati, comporre il dessert. Adagiare la base di sfoglia su di un piano di lavoro, creare lo strato di crema allo zafferano aiutandosi con una sac-a-poche e aggiungere i lamponi divisi a metà. Chiudere il dolce con la seconda sfoglia
8. Concludere con una spolverata di zucchero a velo, trasferire su un piatto da portata e servire.