



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KARE MİLFÖY

4 adet milföy hamurunu delerek 200° C'lik fırında 20 dakika pişirin. 200 ml. kremayı tencereye koyup kaynatın. 2 adet yumurtayı 50 gr. toz şekerle çırpıp kremaya ekleyin. 20 gr. kakao ve 100 gr. rende bitter çikolatayı kremaya ekleyin. Soğuyunca milföy katlarının arasına sürün.

© lezzetler.com tarif no:8690 • adı:çikolatalı kare milföy • gönderen:Ramazan • indirme tarihi:24.04.2024 - 05:15