



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MİLFÖY PASTACIKLAR

8 adet milföy
1 paket çikolatalı kırema
2 yemek kasığı damla çikolata
2 su bardağı süt
1 adet muz
40 gram bitter çikolata
2 yemek kasığı margarin

Her kare milföyü 4 kare parçaya kesin. (32 kare olacak)

Yağlanmış tepsiye dizin.

180 C°de ısıtılmış fırında önce 10 dk. sonra fırın ısısını 170 C yaparak iyice kızarıncaya kadar pişirin. (Milföyler iyice kızarmalı)

Milföyler pişerken çikolata Kremesini 2 su bardağı süt ile çırpın. Katıca bir krema elde edin. Damla çikolataları karıştırın. Kremayı buzdolabında tutun.

Pişen milföyler soğuyunca herbirini ikiye ayırın. Kremadan sürün. Üzerine bir parça muz koyun ve kapatın.

Üzerini sabitlemek için kürdan ile tutturun.

Bütün milföyler bitince çikolatayı benmari usulü veya mikrodalgada eritin.

Fırça veya kaşık ile milföylerin üzerine çikolatayı çizgiler halinde akıtın.

Buzdolabında tutun.

Not: Milföy kremadan etkilenip çabuk yumuşayacağı için aynı gün tüketin.