KREMALI MİLFÖY

10 adet kare milföy hamuru
Kreması için:
2,5 su bardağı süt
4 yemek kaşığı un
Yarım su bardağı şeker
Arası için:
1 adet muz
Üzeri için:
Pudra şekeri
Antepfıstığı

Krema için, süt, un ve şeker bir tencerede iyice karıştırılır, ateşe oturtulur, sürekli karıştırarak koyu bir muhallebi kıvamına getirilir.
Kabuk bağlamaması için soğuturken de sürekli karıştırılır.
10 adet kare milföy hamuru dörde kesilerek 40 adet küçük kare hamur elde edilir.
Hamurlar kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilerek pişirilir.
Pişmiş milföy hamurları ortadan bıçakla kesilerek arasına biraz krema sürülür, kremanın üzerine de bir dilim muz konur, kesilen diğer parça muzun üzerine kapatılır.
Hazırlanan milföylerin üzerine pudra şekeri serpilir ve biraz antepfıstığı serpilerek servise sunulur.



© lezzetler.com tarif no:132357 • adı:Kremalı Milföy • gönderen:İ • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:03