MUZLU MİLFÖY PASTA

2 adet milföy hamuru
5 çorba kaşığı çikolata kreması
2 su bardağı süt
2 adet yumurta sarısı
4 çorba kaşığı toz şeker
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı nişasta
1 çorba kaşığı tereyağı
2 adet muz
1 paket vanilya
Üzerine:
Pudra şekeri

Milföy hamurlarını buzdolabı rafına alın ve hafifçe yumuşayınca ortadan ikiye kesin. Üzerlerini çatalla gelişigüzel delin ve fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında hafif pembeleşene kadar pişirin. Krema için süt, yumurta sarısı, toz şeker, un ve nişastayı tencereye alın. Krema kıvamına gelene kadar sürekli karıştırarak pişirin. Tencereyi ocaktan alıp içine ezilmiş muz, tereyağı ve vanilya katıp karıştırdıktan sonra ılıtın. 1 adet milföy hamurunun üzerine kremadan sürüp üzerine 2'nci milföy hamurunu kapatıp çikolata kreması sürün. 3'üncü milföy hamurunu kapatın ve tekrar krema sürüp üzerine tekrar milföy hamurunu kapatın. Diğer milföy hamurlarını da aynı şekilde hazırlayın. Üzerlerine pudra şekeri serperek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:65244 • adı:Muzlu Milföy Pasta • gönderen:kayısı bebek • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:04