



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ MİLFÖY PASTA

SuperFresh Milföy Hamuru 500 gr 1 paket

Kreması İçin:

Süt 2 su bardağı

Yumurta sarısı 1 adet

Un 1 yemek kaşığı

Mısır nişastası 1 yemek kaşığı

Vanilya 1 paket

Toz şeker 4 yemek kaşığı

Toz krem şanti 1/2 paket

Arası İçin:

Çilek 1/2 kg

Pudra şekeri 4 çorba kaşığı

SuperFresh Milföy Hamurlarını ikiye kesin ve fırın tepsisine sıralayın. Tepsie dizdiğimiz hamurlara çatalla delikler açın ve üzerine yağlı kağıt serip küçük boy bir tepsi ile bastırın.

Tepsiyle bastırılan SuperFresh Milföy Hamurlarını 220 derecede önceden ısıtılmış fırında hafif pembeleşene kadar pişirin.

Hamurlar pişerken süt, şeker, yumurta sarısı, un ve nişasta daha sonra vanilya ilave ederek kremayı pişirin.

Krema ılıklaştıktan sonra toz krem şantiyi ilave edilip mikserde çırpın.

Soğuyan SuperFresh Milföylerin üzerine krema torbası ya da kaşık yardımıyla kremaları koyun ve kapak olarak kullanmayacağınız milföylerin bir kısmının üzerine doğranmış çilekleri koyun.

Kapak olarak kullanacağınız parçalar ile üzerlerini hafifçe bastırarak yerleştirin. Aynı işlemi diğer milföyler için de uygulayın.

Son olarak üzerlerini pudra şekeri ve çilekler ile süsleyin.

