



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKSPRES PASTA

6 adet milföy hamuru

Dolgu:

1 poşet Dr.Oetker Kakaolu Ekspres Puding

2,5 su bardağı soğutulmuş süt

Üzeri için:

2-3 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Milföyleri ikişer adet üst üste koyarak bir merdane yardımıyla 1-2 mm kalınlığında ve 15x15 cm ölçülerinde kare şeklinde açın. Elde ettiğiniz üç parça hamurun üzerini çatalla delin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)

Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)

Piştirme süresi: Yaklaşık 15-20 dakika

Dolgu: Ekspres pudingi süt ile 2-3 dakika çırpın. Buzdolabında 10-15 dakika soğutun.

Soğuyan milföyleri 5'er santimlik kareler şeklinde kesin. Kestiğiniz milföy karelerinin üzerlerine ekspres puding sürüp ikişer ikişer yapıştırın. Üzerlerine pudra şekeri serpin.
