KARAMELLİ DONDURMA EŞLİĞİNDE ELMALI MİLFÖY

1 paket milföy
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı su
1/4 su bardağı yağ
5 adet orta boy sarı elma, soyulmuş ve doğranmış
1/2 bardak kahverengi şeker
1/2 çay kaşığı toz tarçın
1 kavanoz hazır karamel
1/2 su bardağı ceviz doğranmış
4 top vanilyalı dondurma

375 ° F. fırın ısıtın.
Fırın tepisinizi hafifçe yağlayın.
Bir çatal ile küçük bir kapta yumurta ve suyu çırpın.
Hafifçe unlanmış bir yüzeyde 15x10 inç dikdörtgen şekilde milföy hamurlarını ortadan kesin ve kesme işlemi bitince yağlı tepsiye hamurları dizin.
Çırpılmış yumurtadan üzerlerine sürün.
15 dakika kadar ısıtılmış fırında pişirin.
Pişen kızaran hamurları fırından çıkartıp soğumaya bırakın.
Bir tavada yağı ısıtın.
Elmaları tavaya alıp kahverengi şekeri tarçını ekleyin ve 10 dakika elmalar yumuşayana kadar pişirin.
Soğuyan hamurların bir parçasını alın kavanoz karamelden sürün sonra bir kaşık elma koyun, üstüne ceviz serpin, sonra bir parça hamur ile üstünü kapatın en üstüne tekrar karamel gezdirip servis tabağına alın, yanına bir top dondurma koyup servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:135280 • adı:Karamelli Dondurma Eşliğinde Elmalı Milföy • gönderen:esmergül • indirme tarihi:28.03.2024 - 21:33