



REÇELLİ MİLFÖYLER

1 adet Penguen Az Şekerli Vişne Reçeli
4 adet milföy hamuru
1 kase krema

Milföyleri 200 derece fırında 15 dakika üstü ve altı kızarana kadar pişirin.
Milföyler fırındayken kremayı bir kaptaki katılaşmaya kadar çırpın.
Milföyler fırından çıkınca ortalarından açıp biraz havalandırın.
Milföylerin ortasına krema ve Penguen Reçellerden koyup servis edin.
Bu tarifi tüm Penguen Reçelleri ile deneyebilirsiniz.

