



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ VE ÇİKOLATALI KALPLER

SuperFresh Milföy Hamuru 1 paket
SuperFresh Vişne 1 kase
Pul Çikolata 1 kase
Yumurta Sarısı 1 adet
Pudra Şekeri 1 tatlı kaşığı

Milföyleri kalp şeklinde kesin.
Kalp şeklindeki milföylerin yarısının ortasına vişneleri ve çikolataları yerleştirin.
Kalan kalp milföylerle üzerlerini kapatıp birleştirin.
İçi dolu kalp milföylerinizi fırın tepsisine alın üzerlerine yumurta sarısı sürün.
200 °C önceden ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin.
Servis tabağına almadan önce pudra şekeri serpip servis edin.