

## Cikolatali Milfoylar

### Malzemeler

8 yaprak milfoy hamuru

Kremasi icin:

200 gr. sutlu cikolata

3 su bardagi sut

50 gr. tereyag

2 corba kasigi nisasta

1 corba kasigi un

1 tatli kasigi pirinc unu

1 paket vanilya

Yarim su bardagi toz seker

Uzeri Icin:

Hazir cikolata sos

### Yapilisi

Ilk once kremasi icin; tereyaginin yarisi ve cikolatalar benmari usulu eritem. Kucuk bir tencere icerisine sut, nisasta, seker, pirinc unu ve un ilave edelim karistirarak pisirelim. Kaynama noktasina geldiginde tereyaginin kalan yarisi ve vanilyayi ekleyelim, karisimda harmanlayalim erimis cikolata katalim bir iki tasim daha kaynatalim bir kenara alalim, iyice sogutalim. Milfoy hamurlari iyice yumusatalim karistiralim iyice yoguralim, merdane ile acalim cay bardagi ile keselim. Yagli kagit serili firin tepsisine alalim onceden isitilmis 180 derecelik firinda 15 dakika pisirelim. Firindan cikip soguyunca ortadan profiterol gibi ikiye bolelim, arasina krema torbasina doldurulan cikolatali krema sikalim ve kapatalim. Tum yuvarlaklara ayni islem uygulayalim ikramliklar hazir cikolata sos ile susleyerek servis edelim. Afiyet seker olsun:)