

Krema Dolgulu Milfoy Kulahlari

Malzemeler

Milfoy hamuru

Huni seklinde kalıplar

KREMASI:

3 Su bardağı süt

3 Yemek kasığı dolusu un

3 Yemek kasığı toz şeker

2 yemek kasığı toz kremsanti

1 paket vanilya

Yaban mersini

Yapılışı

Oncelikle tencerede kuru malzemelerimizi (un, şeker) karıştıralım sonra sütü ekleyelim.

Tel çırpıcıyla koyulasıya kaynayınca kadar pisirelim sonra vanilyayı ekleyelim

karıştıralım ve ocaktan alalım. Tamamen soguyunca toz krem santiyi ekleyip mikserle 2- 3

dakika kadar iyice çıpalım.Yumusayan milfoyları birer parmak genişliğinde seritler

halinde keselim huni kalıpları üst kısmından başlayarak hafifce birbirinin üzerini

bindirerek saralım. Üst kısımdan birer parmak kadar boşluk bırakalım.Milfoyları rahatca

çekip çıkarabilmek için. Milfoye sarılı kalıpları yağlı kâğıt serdiğiniz fırın tepsisine

dizerek 5 dakika önceden ısıtılmış 180 derece fırında iyice pisirelim.Kızaran milfoyları

soguyunca kalıptan dikkatlice çıkarıp içlerini biraz krema 1 -2 tane yaban mersini

sıralamasıyla doldurup servis tabağına dizelim.Afiyet olsun...)