

Milfoy Hamurundan Sandvic

Malzemeler

5 adet milfoy hamuru (20 adet sandvic elde edeceksiniz)

1 paket kakaolu puding yada dolgu kremasi

Pudra sekeri

Damla cikolata

Yapilisi

Milfoy hamurlarinizi yagli kagit serilmis firin tepsisine dizin.

Sonra dort esit parcaya bolun.Minik dort tane kare elde etmis olacaksiniiz.

200 derecede isinmis olan firininizda uzerleri hafif kizarana kadar pisirin.Sogumaya birakin.

Ayri bi yerde pudinginizi yada dolgu kremanizi koyu bir kivamda hazirlayin.Ben bu kremanin icine soguduktan sonra damla cikolatada ekledim.

Soguyan milfoy hamurlarinizi hafifce ortadan ikiye ayirin ve hazirlamis oldugunuz kremayi aralarina bir kasik yardimiyla surun.

Hepsini bu sekilde hazirladiktan sonra uzerlerini pudra sekeri ile susleyerek servis edebilirsiniz.

Milfoy sandvicleri hazirlarken milfoylarinizin ve kremanizin sogumus olmasina dikkat edin.

Eger ertesi gun servis edecekseniz uzerini kapamayin ki milfoylariniz yumusamasin.Taze taze yapmaniz daha iyi olacaktır.