

Μιλφέιγ ατομικά πανεύκολα σε 10 λ (Video), από το sintayes.gr!

Ποιος μπορεί να αντισταθεί σε ένα δροσερό, αφράτο και πεντανόστιμο μιλφέιγ, σαν επιδόρπιο μετά από ένα χορταστικό γεύμα και δείπνο ή για τις ώρες της “ληγούρας”... Μια απλή, γρήγορη και πανεύκολη συνταγή του Δ. Μιχαηλίδη για να φτιάξετε ακόμα και εσείς οι αρχάριοι στη ζαχαροπλαστική, το τέλειο γλύκισμα με 6 μόνο υλικά σε χρόνο ρεκόρ. Δοκιμάστε το!

Μερίδες: 5

- ⌚ Χρόνος: 10 λ
- ⚡ Δυσκολία: Εύκολη για αρχάριους

Δείτε πιο κάτω σε βίντεο την εκτέλεση της συνταγής βήμα βήμα

Υλικά συνταγής

- 1 φάκελος Κρέμα Ζαχαροπλαστικής στιγμής με γεύση βανίλια
- 1 βανιλίνη
- 350 ml γάλα πλήρες
- 180 ml φυτική κρέμα γάλακτος για παρασκευή σαντιγί κρύα, τουλάχιστον 6 ώρες στο ψυγείο πριν τη χρησιμοποιήσετε
- 200 γρ. σφολιατίνια θρυμματισμένα
- ζάχαρη άχνη για πασπάλισμα

Εκτέλεση συνταγής

1. Χτυπάτε τη κρέμα γάλακτος σε πηχτή σαντιγί. Σε ένα μπολ ρίχνετε τη κρέμα ζαχαροπλαστικής, τη βανιλίνη και το γάλα και τα χτυπάτε με σύρμα για 3 λ μέχρι να σφίξει.

Προσθέτετε τη σαντιγί και ανακατεύετε με μια μαρίζ, με απαλές κυκλικές κινήσεις από κάτω προς τα επάνω μέχρι να ενσωματωθεί πλήρως.

2. Παίρνετε 5-6 φαρδιά και κοντά ποτήρια (ή όσα θέλετε σε μέγεθος επιλογής σας) και ρίχνετε στη βάση τους από λίγα θρυμματισμένα σφολιατίνια. Τα σκεπάζετε με μια στρώση κρέμας και από πάνω βάζετε άλλη μια στρώση με θρυμματισμένα σφολιατίνια.
3. Επαναλαμβάνετε την ίδια διαδικασία άλλη μια φορά με στρώση κρέμας και με στρώση από θρυμματισμένα σφολιατίνια και τελειώνετε πασπαλίζοντας στην επιφάνειά τους ζάχαρη άχνη. Τα τρώτε αμέσως ή τα βάζετε στο ψυγείο μέχρι να τα σερβίρετε.

Δείτε στο video την εκτέλεση της συνταγής βήμα βήμα

<https://www.sintayes.gr/syntages/milfeig-atomika-paneykola-se-10-l-video/>