

6 Νοεμβρίου 2019

ΣΥΝΤΑΓΕΣ 06.11.2019 - 01:55

Πανεύκολο μιλφέιγ

ANNA NAGANAHΛΙΔΟΥ



Φωτογραφία: ΠΕΤΡΟΣ ΑΝΔΡΙΑΝΟΠΟΥΛΟΣ

Ετικέτες: Μιλφέιγ , Γλυκά , Συνταγές , Επιδόρτια , Κρέμα , Ζάχαρη και Αλεύρι

Προετοιμασία-παρασκευή: 15' **Αναμονή:** τουλάχιστον 4 ώρες

Υλικά (για 9-12 μερίδες)

- 1 φάκελος κρέμα ζαχαροπλαστικής στιγμής
- γάλα, όσο αναγράφεται στη συσκευασία της κρέμας ζαχαροπλαστικής
- 1 μικρή (220-250 γρ.) κρέμα γάλακτος
- 1 πακέτο σφολιανία
- ζάχαρη άχνη, για πασπάλισμα

Διαδικασία

Ετοιμάζουμε την κρέμα σύμφωνα με τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία της. Χτυπάμε στο μίξερ την κρέμα γάλακτος μέχρι να γίνει σαντιγί.

Ενώνουμε τις δύο κρέμες ανακατεύοντας απαλά. Βάζουμε τα σφολιατίνια σε ένα ταψί ή πυρέξ, το ένα δίπλα στο άλλο, έτσι ώστε να καλυφθεί ο πάτος του.

Ρίχνουμε από πάνω τη μισή από την κρέμα και καλύπτουμε την επιφάνειά της με μία στρώση σφολιατίνια (κρατάμε μερικά για γαρνίρισμα).

Απλώνουμε από πάνω την υπόλοιπη κρέμα. Θρυμματίζουμε τα σφολιατίνια που κρατήσαμε και πασπαλίζουμε την επιφάνεια της κρέμας. Βάζουμε το μιλφέιγ στο ψυγείο για τουλάχιστον 4 ώρες.

Πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη και σερβίρουμε.

Μυστικό

Αν θέλουμε, βάζουμε και λίγο ξύσμα λεμονιού στην κρέμα, για αίσθηση δροσιάς.

