



Εύκολο σπιτικό μιλφέιγ

Μερίδες: 3-4

Χρόνος προετοιμασίας: 25 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 20-25 λεπτά

Υλικά για την κρέμα Πατισερί

- 300 ml φρέσκο γάλα
- 250 ml κρέμα γάλακτος
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 125 γρ. ζάχαρη
- 3 αυγά
- 25 γρ. κορν φλάουρ
- 25 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 50 γρ. βούτυρο κρύο

Άλλα υλικά

- [1 συσκευασία φύλλο σφολιάτας “του χεριού σας” alfa](#)
- ζάχαρη άχνη

Εκτέλεση

1) Ετοιμάζουμε τα φύλλα για το μιλφέιγ. Κόβουμε το 1 [φύλλο σφολιάτας “του χεριού σας” alfa](#) σε ισομεγέθη ορθογώνια.

2) Τα τοποθετούμε σε ταψί φούρνου περασμένο με λαδόκολλα, τα τρυπάμε με πιρούνι και τα καλύπτουμε με άλλο ένα φύλλο λαδόκολλα. Εφαρμόζουμε ένα δεύτερο ταψί φούρνου πάνω στη λαδόκολλα, ώστε να δημιουργηθεί βάρος πάνω από τη σφολιάτα.

3) Ψήνουμε τα φύλλα σφολιάτας σε προθερμασμένο φούρνο, στους 200οC, για 20-25 λεπτά, μέχρι να πάρουν χρυσοκαφέ χρώμα (θέλουμε η σφολιάτα να είναι τραγανή).

4) Αφήνουμε τα κομμάτια σφολιάτας να έρθουν σε θερμοκρασία δωματίου.



- 5) Ετοιμάζουμε την κρέμα Πατισερί. Τοποθετούμε σε μεγάλο μπολ τα αυγά, το κορν φλάουρ και το αλεύρι. Ανακατεύουμε το μείγμα, χρησιμοποιώντας σύρμα χειρός, μέχρι να ομογενοποιηθεί.
- 6) Βάζουμε σε μικρή κατσαρόλα το γάλα, την κρέμα γάλακτος, το εκχύλισμα βανίλιας και τη ζάχαρη. Ζεσταίνουμε το μείγμα σε μέτρια φωτιά, φροντίζοντας να φτάσει τους 60 C, δηλαδή να είναι αρκετά ζεστό, αλλά να μην φτάσει σε σημείο βρασμού.
- 7) Ρίχνουμε το μισό μείγμα γάλακτος από το κατσαρολάκι στο μπολ, ενώ ανακατεύουμε ζυγηρά, μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
- 8) Αδειάζουμε το περιεχόμενο του μπολ πίσω στην κατσαρόλα και βράζουμε την κρέμα, ανακατεύοντας με σύρμα, σε μέτρια θερμοκρασία, μέχρι να πήξει.
- 9) Αποσύρουμε την κρέμα από τη φωτιά και προσθέτουμε το βούτυρο. Ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει το βούτυρο και να έχουμε μια λεία κρέμα πατισερί.
- 10) Αδειάζουμε το περιεχόμενο σε ρηχό σκεύος και καλύπτουμε την επιφάνεια της κρέμας με διάφανη μεμβράνη, φροντίζοντας να εφάπτεται σε αυτήν.
- 11) Αφήνουμε την κρέμα της ζαχαροπλαστικής να έρθει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ή τη βάζουμε στο ψυγείο μέχρι να κρυώσει.
- 12) Όταν η κρέμα Πατισερί έχει κρυώσει, τη μεταφέρουμε σε κορνέ. Κόβουμε την άκρη του κορνέ.
- 13) Για να στήσουμε τα ατομικά μιλφείγ, βάζουμε λίγη κρέμα στο πιάτο, τοποθετούμε ένα φύλλο σφολιάτας για βάση, σχηματίζουμε μικρές, ομοιόμορφες ροζέτες κρέμας στην επιφάνειά του και καλύπτουμε προσεκτικά με το δεύτερο φύλλο. Σχηματίζουμε ροζέτες κρέμας πάνω σε αυτό και καλύπτουμε με το τρίτο φύλλο. Επαναλαμβάνουμε με τα υπόλοιπα φύλλα, αναλόγως πόσες μερίδες θέλουμε να φτιάξουμε.
- 14) Σερβίρουμε τα μιλφείγ την ίδια μέρα, πασπαλισμένα με ζάχαρη άχνη.

**#LoveOnly,
Madame Ginger**