

Φτιάξτε σπιτικές γαλακτοφέτες

Φτιάξτε νοστιμότατες σπιτικές γαλακτοφέτες !

Υλικά για να φτιάξετε τις γαλακτοφέτες :

- 4 αυγά
- 50 gr. ζάχαρη
- 2 κουτ.σουπ. μέλι
- 2 κουτ.σουπ. γάλα
- 100 ml λάδι
- 25 gr. τριμμένη φρυγανιά
- 20 gr. κακάο
- 30 gr. αλεύρι
- 1 κ.γ. baking powder

Υλικά για τη γέμιση κρέμα:

- 200 ml γάλα εβαπορέ
- 50 gr. μέλι
- 150ml γάλα
- 4 φύλλα ζελατίνης
- 200ml κρέμα γάλακτος για σαντιγί



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Χτυπήστε τους κρόκους των αυγών με την ζάχαρη μέχρι να ασπρίσει το μείγμα και να φουσκώσει
2. Προσθέστε το μέλι και το γάλα, και στη συνέχεια, σταδιακά το λάδι.
3. Αναμείξτε τη φρυγανιά, το αλεύρι, το κακάο και το baking και στη συνέχεια ανακατέψτε το μείγμα. Προσθέτετε τα ασπράδια με μια πρέζα αλάτι και ανακατεύετε καλά.
4. Ρίχνετε ακριβώς το μισό από το μείγμα στο ταψί, καλυμμένο με χαρτί λαδόκολλας. Για να πετύχετε ακριβώς το μισό μείγμα, ζυγίζετε το μπολ που περιέχει την ζύμη και βάζετε το μισό. Στη συνέχεια αφήστε το να σταθεροποιηθεί μέχρι να πάρετε ένα ομοιόμορφο πάχος.
5. Ψήνετε το κέικ στο φούρνο στους 180 βαθμούς για 20-25 λεπτά..
6. Βγάλτε το από το ταψί χρησιμοποιώντας χαρτί ψησίματος και το αφήνετε να κρυώσει σε μια σχάρα, χωρίς να αφαιρέσετε το χαρτί.
7. Επαναλάβετε τη διαδικασία και το ψήσιμο και με το υπόλοιπο μισό της ζύμης.

ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ

1. Βάζετε το φρέσκο γάλα να βράσει και όταν αυτό άρχισε να βράζει, αποσύρετε το από τη φωτιά και προσθέστε τα φύλλα ζελατίνας που προηγουμένως έχετε βουτήξει σε κρύο νερό για δύο λεπτά. Στη συνέχεια τα συμπιέζετε με τα χέρια για να αφαιρέσετε το νερό.
2. Ανακατέψτε με λίγο γάλα μέχρι να διαλυθεί η ζελατίνη και στη συνέχεια ρίξτε όλο το γάλα ανακατεύοντας συνεχώς πάνω από το γάλα και το μέλι.
3. Προσθέστε τη σαντιγί, αλλά πρώτα κάνετε τα εξής: α) Βάλτε το πακέτο κρέμας στην κατάψυξη 15 λεπτά πριν χρησιμοποιηθεί β) βάλτε σε ένα μπολ κρύο νερό ή παγάκια και μέσα σε αυτό ένα άλλο μπολ και χτυπήστε την κρέμα γάλακτος σε σαντιγί.
4. Τοποθετήστε στο ψυγείο για 30 λεπτά την κρέμα που προκύπτει. Σε ένα δίσκο σερβιρίσματος ή σε ένα ταψί ρίξτε λίγη άχνη ζάχαρη και τοποθετείστε το ένα φύλλο ψημένης ζύμης και μετά βγάλτε και την λαδόκολλα.
5. Βγάλτε την κρέμα από το ψυγείο, ανακατέψτε απαλά και απλώστε πάνω στο ψημένο κέικ.
6. Τοποθετείστε και το δεύτερο φύλλο κέικ από πάνω πιέζοντας απαλά.
7. Κρατήστε τις γαλακτοφέτες στο ψυγείο για 2-3 ώρες πριν τις σερβίρετε.

ΚΑΛΗ ΣΑΣ ΑΠΟΛΑΥΣΗ !

