

ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.



ΜΙΛΦΕΙΓ ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙΟΥ ΜΕ ΖΥΜΗ ΣΙΝΕΚ

ΥΛΙΚΑ

- 7 αυγά μεγάλα
- 200 γρ ζάχαρη
- 1 δόση βανίλιας
- 180 γρ αλεύρι μαλακό
- 50 γρ νισεστέ ΗΑΙ
- 80 γρ Παρθένο Σησαμέλαιο ή λειωμένο βούτυρο
- Μαρμελάδα της γεύσης που προτιμάμε όχι σπασμένη, αλλά μαλακωμένη είτε με πίεση χεριού στη σακούλα, είτε σε μπεν μαρί

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Στον κάδο του μίξερ χτυπάμε σε μέτρια ταχύτητα τα αυγά, τη ζάχαρη και τη βανίλια μέχρι να διογκωθούν και να αφρατέψουν. Αφαιρούμε τον κάδο και ρίχνουμε σιγά σιγά το διπλοκοσκινισμένο νισεστέ μαζί με το αλεύρι, ανακατεύοντας απαλά με σπάτουλα. Προσθέτουμε το Παρθένο Σησαμέλαιο και το λειωμένο βούτυρο και συνεχίζουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά. Στρώνουμε την ζύμη σινέκ σε χαρτί ψησίματος σε ύψος 6-8 mm και ψήνουμε σε προθερμασμένο στους 190 βαθμούς φούρνο για 5-6 λεπτά, μέχρι να σταθεροποιηθεί, χωρίς όμως να στεγνώσει. Βγάζουμε τα σινέκ από το φούρνο και αμέσως και από τη λαμαρίνα για να σταματήσει το ψήσιμο. Για να διατηρούνται μαλακά, τα στοιβάζουμε το ένα πάνω στο άλλο, πασπαλίζοντάς τα με άχνη ή κόρν φλάουρ.

Σύνθεση

Σε ένα φύλο απλώνουμε μαρμελάδα, το σκεπάζουμε με άλλο, ξαναστρώνουμε με μαρμελάδα και το σκεπάζουμε με ένα τρίτο. Κόβουμε το παρασκεύασμα σε τετράγωνα κομμάτια σαν παστάκι, τα πασπαλίζουμε με άχνη ή τα ντύνουμε με κρέμα και τα σερβίρουμε. Εναλλακτικά μπορούμε να στρώσουμε ένα φύλο με μαρμελάδα της αρεσκείας μας και να το ρολάρουμε φτιάχνοντας έτσι κορμό μαρμελάδας.