



## Milhojas

### Description

In Colombia, Milhojas is a popular dessert. This is a very flaky tart and is a fantastic sweet recipe. It's really quite simple to make, usually using Chantilly or pastry cream between the layers of the filo pastry.

### Milhojas or Thousand Leaves (English version below)

#### Ingredientes para 4 o 6 porciones.

- 1 paquete de 270 gramos de pasta filo o filo pastry.
- 2 yemas de huevo.
- 175 mililitros de leche.
- 1 cucharadita de extracto de vainilla.
- 50 gramos de azúcar pulverizado.
- 1 cucharada de maicena ó almidon de maiz.
- 1 cucharadas de Arequipe – dulce de leche o chocolate blanco derretido.
- Harina para espolvorear.

#### Preparación

1. Pre-calentar el horno a 180 grados de temperatura ó marca de gas 4.
2. Estender las hojas de filo sobre una superficie enharinada.
3. Cortar en tres pedazos rectangulares y trasladar a una bandeja para hornear forrada con papel engrasado.
4. Espolvorear un poco de el azúcar pulverizado por encima.
5. Mientras tanto, ponga la leche y la vainilla a hervir en una caserola. Despues retirar del fuego.
6. Batir las yemas de huevo y el azúcar hasta un suave espesor. Incorpore la harina.
7. Vierta la leche sobre la mezcla de huevo, batiendo hasta que se mezcle bien.
8. Regresar a la caserola al fuego y dejar hervir lentamente hasta que espese.
9. Cocinar por 2 minutos y trasferir a una manga pastelera equipada con una boquilla recta.
10. Enfriar en la nevera por unos minutos.
11. Hornear la pasta de filo por 10 ó 12 minutos ó hasta que estén ligeramente doradas.
12. Luego retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla.
13. Con la mezcla de crema rellene dos de los rectángulos y ponga el tercero en la parte superior.
14. Agregar un poco de arequipe o derrita chocolate blanco y vierta en la parte superior.
15. Dividir con un cuchillo afilado en 4 ó 6 piezas.

## **Thousand Leaves (English version )**

### **Ingredients makes 4 to 6 portions approx.**

- 1 packet of 270 grams of filo pastry.
- 2 egg yolks.
- 175 mililitres milk
- 1 tsp vanilla extract.
- 50 grams Icing sugar.
- 1 tbsp of corn flour or corn starch.
- 4 tbsp of Arequipe, Toffee or melted white chocolate to decorate.
- Flour, for rolling.

### **Preparation**

1. Pre-heat the oven to 180 degrees or gas mark 4.
2. Roll out and extend the pastry on a floured surface.
3. Cut into three rectangular pieces and transfer to a lined baking sheet.
4. Sprinkle some icing sugar on top.
5. Meanwhile, bring the milk and vanilla to the boil in a pan and then remove from the heat.
6. Whisk together the egg yolks and sugar until pale thick. Add and whisk in the flour.
7. Pour the milk over the egg mix, whisking, until blended well.
8. Return to the pan and bring to the boil over a low heat until thickened.
9. Cook for 2 minutes and transfer to a piping bag fitted with a straight nozzle.
10. Chill in the fridge for few minutes
11. Bake the filo pastry for 10 -12 minutes until lightly golden.
12. Allow to cool on a wire rack.
13. Pipe the filling on 2 of the rectangular pastries and put the third onto the top.
14. Add some Arequipe – Toffee or melt some white chocolate and pour on the top.
15. Divide with a sharp knife into 4 or 6 pieces.