



Vrille Aux Olives

Zeytinli Burgu



8 pâtes feuilletées carrés
3 cuillères à soupe de pâte d'olive
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
Pour la surface:
1 œuf

- # Mélangez la pâte d'olive, l'huile d'olive et le flocon de piment rouge.
- # Coupez les pâtes feuilletées du milieu. Ouvrez avec un rouleau pour agrandir.
- # Mettez le mélange de pâte d'olive.
- # Faites des rouleau en vrille en commençant par le côté.
- # Placez les muffins dans un plat de cuisson qui contient du papier huilé.
- # Mettez du jaune d'oeuf sur la surface.
- # Faites cuire au préchauffé à 190 degrés jusqu'à la grillade.

N-B; Vous pouvez rajouter une gousse d'ail dans le mélange selon votre volonté.