



Muffin à La Pâte à Filo

Milföy Çöreği



8 morceaux de pâte feuilletée
1 tasse de noix écrasées
1 œuf

- # Ouvrez les pâtes en mettant de la farine deux fois plus grand qu'au début.
- # Pliez 1/3 de la pâte. Mettez du mélange composé du blanc d'œuf et de noix. Étalez.
- # Fermez la partie en face sur le mélange. Pliez du dessus et du dessous. Le muffin prend la forme d'un paquet en carré.
- # Préparez tous les muffin de cette façon, puis placez dans un plat de cuisson, mettez du jaune d'œuf dessus.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 200 degrés jusqu'à que la surface soit grillé.

N-B; Vous pouvez rajoutez du raisin sec en plus.