



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Les recettes de cuisines

Mini Rouleau Aux Cerises

Vişneli Mini Rulolar



10 morceaux de pâte feuilletée
1 tasse de lait
1 tasse de sucre granulé
1 cuillère à soupe de farine
½ cuillère à soupe de fécule
½ cuillère à café d'extrait de vanille
1 tasse de cerise
Pour la surface ;
1 cuillère à soupe de sucre en poudre

- # Mettez dans une petite casserole, du lait froid, du sucre granulé, de la farine et du fécule. Mélangez le contenu.
- # Faites cuire à moyenne température en mélangeant régulièrement. Quand il devient gras, rajoutez de la vanille.
- # Faites refroidir le mélange en mélangeant de temps en temps. Pendant ce temps, sortez les pâtes feuilletées du congélateur.
- # Mettez la pâte sur la table farinée, coupez en deux du milieu.
- # Agrandissez la pâte à l'aide d'un rouleau. Mettez du mélange dans le côté de la pâte.
- # Rajoutez quelques cerises puis faites un rouleau serré, puis placez dans un plat de cuisson peu huilé.
- # Placez le plat au four préchauffé à 200 degrés. Laissez cuire jusqu'à que la pâte devient rose.
- # Saupoudrez du sucre en poudre sur les rouleaux. Servez de façon tiède.

N-B; Les cerises utilisés pour les rouleau peuvent être de la compote.