



Bohça Aux Pommes

Elmalı Bohça



4 morceaux de pâte feuilletée
2 pommes moyennes
1 blanc d'œuf
8 biscuits petit-beurre
1 tasse de noix concassées
½ tasse de Raisins sec
1 cuillère à café de cannelle
1 cuillère à café de cacao
Pour la garniture:
1 jaune d'œuf
1 cuillère à soupe de sucre en poudre

- # Faites des miettes avec les biscuits, puis prenez dans le bols de mélange.
- # Rajoutez du blanc d'œuf, des noix, du raisin sec, de la cannelle et du cacao. Pétrissez le contenu.
- # Faites 4 balles du mélange obtenu.
- # Épluchez les pommes, coupez en deux, sortez les nids des noyaux.
- # Placez les boules de biscuits dans les creux.
- # Ouvrez les pâtes feuilletées sur une surface farinée. Mettez la pomme au milieu, puis fermez comme un paquet.
- # Placez le paquets dans un plat de cuisson, puis mettez du jaune d'œuf dessus.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 190 degrés.
- # Saupoudrez du sucre en poudre quand ils sont chaud.

N-B; Vous pouvez rajouter de la vanille pour augmenter le goût.