



## Muffin De Bonbon

Bonbon Böreği



10 pâte feuilletée carré  
Pour l'intérieur :  
3 tranches de fromage blanc  
10-15 brins de persil  
1 blanc d'œuf  
Pour la garniture:  
1 jaune d'œuf  
1 cuillère à soupe de lait

- # Pour préparer l'intérieur, écrasez le fromage, hachez le persil et mélangez avec le blanc d'œuf.
- # Agrandissez les pâtes feuilletée à l'aide d'un rouleau sur une surface farinée.
- # Coupez avec un couteau en forme de plus pour obtenir 4 morceaux carré.
- # Mettez du mélange au milieu des carrés, puis pliez de droite et de gauche. Froissez les bouts comme un bonbon.
- # Placez les 40 muffins dans un plat de cuisson. Mettez à l'aide d'une brosse, du mélange de jaune d'œuf et de lait.
- # Placez le plat au four préchauffé à 200 degrés puis laissez cuire jusqu'à la grillade.

N-B; Si vous voulez que les muffins grillent encore plus, rajoutez 1 cuillère à thé de sucre dans e mélange de lait et de jaune d'œuf.