



## Petit Pâté de Pâte Feuilletée

Milföyden Ayçöreği



8 pâte feuilletée carré  
Pour l'intérieur :  
1,5 tasse à thé de chapelure  
1 tasse de raisins secs  
1 tasse de noix  
1 tasse de sucre  
1 tasse de lait  
1 cuillère à soupe de cacao  
1 blanc d'oeuf  
Pour la surface :  
1 jaune d'oeuf  
1 cuillère à soupe d'eau  
1 cuillère à soupe de sucre

- # Rassemblez les ingrédients de l'intérieur puis mélangez.
- # Élargissez les pâtes feuilletée à l'aide d'un rouleau.
- # Mettez les ingrédients de l'intérieur de façon diagonale. Pliez en forme triangulaire, faites un rouleau. Raprochez les bouts en forme de lune.
- # Préparez tous les petit pâté de la même manière puis placez dans plat de cuisson huilé.
- # Mettez du jaune d'oeuf mélangé avec de l'eau et du sucre granulé.
- # Placez le plat au four préchauffé à 190 degrés puis laissez griller.

N-B; Le sucre saupoudré, permet de donner du goût à la pâte, et de donner une apparence plus meilleur.