Muffin De Mille-Feuilles Au Sucuk

Sucuklu Milföy Böreği

8 pâtes de mille-feuilles carré
Pour l'intérieur :
1 tasse de sucuk hachée finement
1 tasse de fromage râpé sourcils
1 poivron rouge haché finement
1 blanc d'œuf
Pour la surface :
1 jaune d'œuf
1 cuillère à soupe de sésame

Ouvrez les morceaux de pâte sur une surface farinée pour agrandir.
Mettez du mélange d'intérieur au côté en longueur puis faites un rouleau pas trop serrée.
Coupez le rouleau du milieu. Faites la même chose pour les autres pâtes.
Placez les muffins dans un plat de cuisson huilé.
Mettez du jaune d'oeuf dessus puis saupoudrez de la sésame.
Laissez cuire au four préchauffé à 200 degrés jusqu'à la grillade.

N-B ; Ouvrez le four au moment de la préparation des muffins pour chauffer.

© ml.md (Français) Recette #: 1479 | Nom de la recette: Muffin De Mille-Feuilles Au Sucuk | l'Histoire : 07.05.2024 - 11:49