



Muffin Rapide

Çabuk Börek



6 morceaux de pâte feuilletée
½ bloc de fromage blanc
Demi bouquet de persil
1 œuf
Pour la surface:
1 cuillère à café sésame

- # Séparez le jaune et le blanc d'œuf. Laissez le jaune pour mettre sur la surface.
- # Mélangez le blanc d'œuf, du persil haché finement et du fromage écrasé.
- # Mettez 6 morceaux de pâte feuilletés l'un au dessus de l'autre. Ouvrez la pâte sur une surface farinée à la taille d'un plat de cuisson et à une forme carré.
- # Étalez du mélange sur la surface sans approcher vers les côtés et les bouts.
- # Puis faites un rouleau pas trop serré.
- # Saupoudrez du sésame dessus, puis faites des coupure en largeur.
- # Laissez cuire les muffins au four préchauffé à 200 degrés jusqu'à la grillade.
- # Après 10 minutes de la sortie du four, coupez des endroit ou vous avait faites des coupures puis servez.

N-B; Vous pouvez faire cuire le muffin après avoir coupés en morceaux.