



Muffin Baklava

Baklava Börek



3 œufs
1 tasse de lait
2 cuillères à soupe de vinaigre
1 tasse d'huile de tournesol
1 pincée de sel
De la farine tant que possible
Pour ouvrir :
2 tasses de fécule de maïs
Pour Huiler :
1 paquet de beurre (250 g)
Pour l'intérieur :
½ bloc de fromage blanc
½ bouquet de persil

- # Mettez dans un bol de pétrissage, des œufs, du lait, de l'huile végétale et du sel puis mélangez avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte de pain. Couvrez puis laissez reposer pendant ½ heure.
- # A la fin du temps, séparez la pâte en 18 morceaux.
- # Ouvrez les 9 premières pâtes le plus fin possible.
- # Huilez le plat puis placez la première pâte. Mettez un peu de beurre fondu.
- # Placez la deuxième pâte puis remettez de l'huile. Mettez les neuf pâtes de cette façon.
- # Étalez sur la neuvième pâte, le mélange de fromage et de persil.
- # Placez les 9 pâtes qui restent de la même manière.
- # Versez le beurre qui reste sur le muffin. Coupez en forme de carré.
- # Placez le plat au four préchauffé à 200 degrés. Laissez cuire jusqu'à la grillade.
- # Servez tiède.

N-B; Il est important d'ouvrir la pâte finement. C'est pour ça qu'il est nommé muffin baklava.