



Muffin A La Crème

Kaymaklı Börek



3 morceaux de pâte
1 boucle de crème (200g)
1 tasse d'huile végétale
1 tasse de lait
Pour l'intérieur :
1 petit fromage de moisissure blanche
Pour la surface :
1 œuf
1,5 tasses de chapelure

- # Mettez la crème dans une petite casserole puis faites fondre à très basse température sans brûler. Faites refroidir après avoir retiré du feu. Rajoutez de l'huile et du sel.
- # Étalez la première pâte, mettez du mélange sur la surface.
- # Pliez la pâte du milieu puis coupez triangulairement en 6 morceaux.
- # Mettez du mélange de crème sur la surface du morceau triangulaire. Mettez du fromage écrasé sur la partie large du morceaux. Pliez de droite et de gauche puis faites un rouleau.
- # Faites la même chose pour les autres pâtes. Faites chauffer le four à 190 degrés pendant ce temps.
- # Rajoutez un œuf dans le mélange qui reste. Mélangez.
- # Trempez les muffins dans l'œuf puis dans la chapelure. Placez dans un plat de cuisson huilé.
- # Placez dans le four chaud. Faites cuire pendant environ ½ heure.
- # Servez chaud ou tiède.

N-B; Vous pouvez rajouter 1 tasse de thé de noix de coco dans l'œuf pour obtenir un goût différent.