



Tezgel

Tezgel



8 pâtes feuilletées
1 tasse de confiture dans la consistance solide
2 cuillères à soupe de sucre granulé

- # Saupoudrez du sucre en poudre sur la table.
- # Placez une pâte feuilletée, puis agrandissez un peu en pressant avec les doigts.
- # Mettez de la confiture sur le côté. Mettez de l'eau de l'autre côté pour qu'il colle. Faites un rouleau.
- # Coupez le rouleau en 4 morceaux. Préparez les autres pâtes de la même manière.
- # Placez les tezgel de façon verticale dans un plat de cuisson contenant du papier huilé.
- # Faites cuire au four préchauffé à 200 degrés jusqu'à la cuisson. (12 Minutes environ)
- # Servez tiède.

N-B; Il est normal que la forme des tezgel se détériore lors de la cuisson.