



Muffin Sucrée Au Fromage

Labneli Tatlı Börek



2 pâtes feuilletés
1,5 tasses de lait
1 tasse de sucre
1 cuillère à soupe de farine
1 cuillère à soupe de margarine
1 paquet de fromage à la crème légère
6 abricots secs
2 cuillères à soupe de raisins secs
Pour la surface:
De l'huile végétale

- # Mettez de la farine et de la margarine dans une casserole. Faites griller à moyenne température pendant quelques minutes.
- # Rajoutez du lait frais et du sucre. Faites cuire en mélangeant régulièrement. Retirez du feu.
- # Rajoutez de la vanille et de la crème légère. Mélangez avec un mixer pendant 5 minutes.
- # Rajoutez les abricots et les raisins secs coupés en petit morceaux. Mélangez.
- # Coupez les pâtes en 8 morceaux triangulaire.
- # Mettez du mélange sur la partie large des morceaux. Pliez de gauche et de droite puis faites un rouleau.
- # Placez les muffins dans un plat de cuisson huilé. Mettez de l'huile sur la surface à l'aide d'une brosse.
- # Faites cuire au four à 190 degrés jusqu'à la grillade.
- # Servez tiède.

N-B: Vous pouvez rajouter des figues, des noix et des noisettes à l'intérieur des muffins.