



Pasticcerie di Bonbon

Bonbon Böreği



10 impasti di milföy
Per interno;
3 fetti di formaggio bianco
10-15 prezzemolo
Un albume d'uovo
Per interno;
Un tuorlo d'uovo
Un cucchiaio di latte

- # Per preparare la miscela da te interno il formaggio si peta prezzemolo si macina e si miscelano con albumi d'uovo.
- # Le foglie si avvertono sul tavolo farinata con il rullo così si ingrandiscono.
- # Poi si taglia con il coltello come figura di quadrato.
- # Interno delle foglie tagliate si mette dalla mia serata preparata e poi spiegano da destra e dalla sinistra dopo i fini spiegano come caramella.
- # Le pasticcerie preparate se fidano nel vassoio odiato alla sua tra si mette dalla miscela da preparata con latte e tuorlo d'uovo.
- # Poi il vassoio sign inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi e cucina finché le pasticcerie si arrossiscono.

Nota: Se si volendo per avere le pasticceria Rossi te di più nella miscela tardi un nuova si può aggiungere un cucchiaio di zucchero.