



Encore des fleurs avec ses délicieux salés très facile à préparer avec une pâte rapide et vraiment savoureuse et encore une farce aux choix que vous pouvez modifier mais le resultat est vraiment beau et bon.

Ingrédients

- 250 ml lait tiède
- 5 c à soupe d'huile
- 1 c à soupe de sucre
- un oeuf
- 1 sachet de levure de boulanger
- 400 g farine environs
- un jaune d'oeuf pour la dorure

Recettes Gourmandes



Farce

Vous avez le choix pour la farce, de ma part , j'ai fait une farce aux épinards et fromage, et vous pouvez toujours modifier la farce par du fromage, farce au thon, ça reste toujours bon.



Préparation

Dans un bol profond, mettre le lait tiède, sucre et le sachet de levure de boulanger, couvrir et laisser agir 10 min.

Ajouter l'huile et l'oeuf légèrement battu et le sel.

Ajouter la farine tamisée au fur et à mesure pour former une pâte molle.

Pétrir pendant 5 - 8 min.

Couvrir et laisser doubler de volume.

les étapes du façonnage vous pouvez les voir sur les photos.

disposer sur un plateau et laisser reposer encore 20 min.

Badigeonner avec un jaune d'oeuf.

Enfourner dans un four Th.5-6 jusqu'a la dorure.



Bonne dégustation.