

Les rouleaux.

Les ingrédients :

300 gr. de farine
250 gr de beurre
1 œuf.
300 gr de fromage blanc
un peu de sel
un peu de sucre vanillé
une moitié du sachet de levure
ou la levure chimique

LES ROULES



La Recette:

mélangez la
farine, le sel, le sucre,
la levure et rappez
le beurre congelé.



ajoutez du fromage
blanc et mélangez



faites deux boules et
mettez au frigo pour 1h



Étalez la pâte.



coupez comme
sur la photo



roulez les triangles



mettez au four, 180°



30 min après
c'est prêt

régalez - vous

