Pâtisseries au fromage Brugge Apero

Ingredienten:

150 g de fromage Brugge Apero en dés

200 g de farine

Sel

75 g de sucre

100 g de miel

30 g de beurre Nazareth

2 sachets de levure

60 g d'amandes effilées

1 sachet de sucre vanillé

1 pointe de couteau de cannelle en poudre

2 œufs

1 feuille de papier de cuisson

Préparation:

Dans une poêle, mélangez : le fromage, le sucre, le sel, le miel et le beurre. Chauffez la préparation jusqu'à ce que le fromage fonde et laissez ensuite refroidir.

Mélangez la farine, la levure, les amandes, le sucre vanillé et la cannelle.

Versez ensuite cette pâte dans la poêle contenant la préparation au fromage, ajoutez les œufs et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Posez le couvercle sur la poêle et laissez refroidir cette pâte pendant minimum 4 heures au réfrigérateur.

À partir de cette pâte, formez des boulettes de 3 cm de diamètre (à l'aide de vos mains humides) et disposez-les dans un plat allant au four avec du papier de cuisson.

Placez le plat dans le four préchauffé pendant 15 à 20 minutes à 180°C jusqu'à ce que les boulettes soient bien dorées.

Laissez refroidir et servez en dessert avec un cappuccino.

4 personen

45 min

Dessert

2.5