

Bâtonnets de fromage au tacos

- La meilleure recette de bâtonnets de fromage au tacos (Facile!)



PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
12 MIN

TEMPS TOTAL
22 MIN

PORTIONS
10

Ingrédients :

- 1 lb (453 g) de viande hachée
- 1 paquet d'**assaisonnement pour tacos**
- 1 tube de pâte à pizza Pillsbury
- 5 bâtonnets de fromage coupé en deux ou de mozzarella coupés en morceaux
- 4 cuillères à soupe de beurre
- 1 cuillère à thé de **poudre d'ail**
- 1 cuillère à thé de persil séché

Préparation :

1. Préchauffer le four à 425 °F (218 °C).
2. Vaporiser une plaque à cuisson d'une huile non adhérente et mettre de côté.
3. Faites revenir la viande hachée dans une casserole. Ajouter les épices à tacos et bien mélanger. Retirer du feu et laisser reposer à la température de la pièce.
4. Étendre la pâte à pizza à plat. Couper en deux dans le sens de la longueur, puis couper quatre fois en haut et en bas pour faire un total de 10 rectangle.
5. Étendre 1 cuillère à soupe de viande de tacos et un morceau de fromage dans chaque pâte.
6. Refermer et bien sceller.
7. Dans un petit bol, combiner le beurre, la poudre d'ail et le persil. Faire fondre le beurre. Badigeonner les bâtonnets.
8. Cuire pendant 10 à 12 minutes.
9. Servir 😊
10. Miam !

“ *Aujourd’hui, je vous propose une DÉLICIEUSE recette de bâtonnets de fromage farci avec de la garniture de tacos... Wow!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)