

Bombe au fromage

- La recette de bombe au fromage qui est un explosion de bon goût!



PRÉPARATION
5 MIN

CUISSON
10 MIN

TEMPS TOTAL
15 MIN

PORTIONS
8

Ingrédients :

- 1 rouleau (environ 16 onces/2 tasses) de pâte à biscuits style Pillsbury
- 1/2 tasse (125 ml) de fromage mozzarella coupé en 8 cubes de 1 pouce
- 4 cuillères à soupe de beurre non salé, fondu
- 1 cuillère à thé d'épices italiennes
- 1 cuillère à thé de poudre d'ail
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 2 cuillères à soupe de persil pour la garniture (optionnel)

Préparation :

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).
2. Tapissez une plaque à cuisson d'un papier parchemin ou d'aluminium
3. Vaporiser ou étendre une fine couche d'huile.
4. Séparer les biscuits et mettre un cube de fromage au centre de chacun des biscuits. Envelopper la pâte autour du fromage et bien sceller.
5. Placer chaque bombe sur la plaque à biscuits, avec le joint, vers le bas.
6. Mettre au four pendant environ 10 minutes. Surveillez-les attentivement, ils peuvent passer de bien doré à trop cuit assez rapidement.
7. Pendant ce temps, faites le mélange de beurre; dans un petit bol allant au micro-onde, faites fondre le beurre pendant 30 à 60 secondes. Ajouter les épices italiennes, la poudre d'ail, le sel et bien mélanger.
8. Lorsque les biscuits/bombes sortent du four, badigeonner généreusement avec le mélange de beurre. Saupoudré de persil.
9. Servir!

“

Aujourd'hui, je vous présente une recette qui fera exploser vos papilles gustatives! Ce sont de délicieuses petites bombes de fromage qui sont badigeonnées de beurre et enroulées de pâtes à biscuits. C'est dans votre bouche en 15 minutes!

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