

Rouleaux de Grilled Cheese

- La recette parfaite des rouleaux de Grilled Cheese (Super facile!)



Ingrédients :

- 8 tranches de pains blanc (sans la croûte)
- 8 tranches de fromage cheddar
- 1/4 de tasse (65 ml) de beurre

Préparation :

1. Avec un rouleau à pâte, aplatissez vos tranches de pains pour qu'elles aient environ 1/4 de pouce d'épaisseur.
2. Placez une tranche de fromage sur le dessus de chaque pain et rouler tranquillement.
3. Dans une grande casserole, faites fondre 2 cuillères à soupe de beurre et faites doré votre pain de tous les côtés jusqu'à ce qu'ils soient légèrement bruni et que le beurre ait fondu.
4. Ajouter du beurre et faites ça pour vos 8 Grilled Cheese!

Bon appétit! 😊

Une façon vraiment facile et absolument délicieuse de se préparer des bons

grilled cheese à la maison!

“

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