

Petits Pains au Fromage, La Recette Rapide et Savoureuse à la Poêle ! ✓

Dans le saladier, vous mettez un verre de lait, le vœur fraîche et vous mélangez. La princesse de sucre, vous mélangez, vous avez agadien que ça fichait directement sur votre écran. Ensuite, vous mettez le beurre fondu, la farine. Et la demi-cuière à café de sel, vous mélangez, vous pétricez la pâte pendant environ 5 minutes. Une fois que c'est fait, vous mettez un papier film dessus, une assiette et on laisse reposer pendant une heure et une heure et demi. Et la part est bien poussée, on vient de la fariner et dégaser la pâte. Une fois que l'on débarrasse la pâte, on va venir la portionner en part égale. N'hésitez pas à peser pour être sûr, d'abord, des trucs réguliers, des trucs des pâtons réguliers. Donc là, la première part, je le récupère, je la plâtis et je lui donne la forme d'une boule d'accord. Et je la serai posée 7 minutes. Ensuite, je récupère le pâte, on vient ici la plâtir. Ok, et on va venir déposer du fromage par dessus. Il ne reste plus qu'à refermer le pâte, on referme le pâte, on le forme en boule, et on va venir la plâtir légèrement au rouleau. Alors là, on la plait légèrement au rouleau. Et ensuite, on va venir le déposer à reposer sa minute également. Ensuite, on prend un pâle sol, le bâtigeon de beurre. Ok, on te rempe ça. On met ça dans la semoule extra fine, on rebeurre l'autre côté, et on le passe également dans la semoule extra fine. Ok, ensuite on chauffe une poil, on met un petit peu de beurre ou un petit peu d'huile. C'est vous qui voyez. Et ensuite, on va venir cuire nos petits peins à la poil comme ceci. On n'hésite pas à remettre du beurre à chaque fois qu'on a besoin de cuire donc un pâton et on met le couvercle. Ok, ensuite, voilà. Ensuite, allez voir, le résultat, il est magnifique. On allait petit pas farci au fromage, regardez moi ça. Une d'ingrits international. Ne bliez pas de partager la vidéo. Je vous aime, mes amis. Prônez-toi de vous, bis, bye bye !