

# Danoises aux fraises

- Des danoises aux fraises super faciles à faire et parfaites pour la saison!



PRÉPARATION  
10 MIN

CUISSON  
15 MIN

TEMPS TOTAL  
25 MIN

PORTIONS  
8

## Ingrédients :

- 1/2 tasse (125 ml) de fromage à la crème
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 1 jaune d'œuf
- 1 feuille de pâte feuilletée (1/2 paquet) froide
- 1 blanc d'œuf
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 16 fraises finement tranchées
- 3 cuillères à soupe de **confiture aux fraises**, réchauffées

## Préparation :

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Tapissez deux plaques à cuisson de papier parchemin.
2. Dans un bol de taille moyenne, battre le fromage à la crème, le sucre et le jaune d'œuf jusqu'à ce que ça soit lisse.
3. Rouler la pâte pour avoir un carré de 12" x 12". Coupez en deux dans le milieu, puis coupez chaque morceau en 4 (afin d'avoir 8 danoises).
4. Diviser le mélange de fromage à la crème sur les 8 morceaux.
5. Avec une fourchette, battre le blanc d'œuf avec l'eau. Bien badigeonner les coins de la pâte.
6. Faire cuire pendant 15 minutes. Retirez du four et laissez refroidir 20 à 30 minutes.
7. Garnir d'une couche de fraises et badigeonner de confiture.
8. Les restants se conservent dans un contenant hermétique pendant 1 journée ou 2.

“

*Vous avez le goût d'une bonne danoise ou d'un dessert feuilleté pour l'été? Cette recette est super facile à faire :)*

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

