

Tenderflake®



ROULADES DE PIZZA AU PEPPERONI

INGRÉDIENTS:

- ½ emballage (397g) de pâte feuilletée Tenderflake®, décongelée
- ¼ tasse (60mL) de sauce à pizza
- 1 tasse (250mL) de pepperoni, coupé en tranches minces
- ¾ tasse (175mL) de mozzarella, râpée
- ¼ tasse (60mL) d'asiago, râpé finement
- 1 œuf, battu

Toutes les saveurs d'une pizza au pepperoni roulées pour former un hors-d'œuvre.

DIRECTIVES

ROULER la pâte sur une surface légèrement enfarinée pour former un rectangle de 9 po x 12 po (23 cm x 30 cm). Disposer sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé.

ÉTENDRE la sauce à pizza sur la pâte en laissant une bande de 1 po (2,5 cm) sur une des longueurs. Garnir de pepperoni et des fromages râpés. Badigeonner légèrement le bord de la pâte sans sauce de l'œuf battu. En commençant du côté de la longueur garnie de sauce jusqu'au bord, rouler fermement la pâte en forme de bûche. Rouler ensuite la bûche dans du papier sulfurisé et réfrigérer pendant 10 à 15 minutes.

PRÉCHAUFFER le four à 400 ° F (200 ° C).

COUPER la bûche diagonalement en roulades de ¼ po (1 cm). Disposer sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé et faire cuire au four préchauffé pendant 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Temps de préparation: 15 minutes

Cuisson: 15 minutes

Durée totale: 30 minutes

