



Bouchées bagel

Ingrédients

Pâte

- 2 tasses de mozzarella ou autre
- 2 c. à soupe de fromage à la crème
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1 tasse farine d'amande
- 1 oeuf entier
- 1 blanc d'oeuf
- Épices à bagel (plein goût)
- 8-9 cubes Fromage à la crème (pour le remplissage)

Préparation

- Préchauffer le four à 350 °F.
- Mettre le mozzarella et le fromage à la crème dans un UltraPro. Passer au micro-ondes 30 secondes.
- Remuer et remettre 30 secondes supplémentaires.
- Ajouter la farine d'amandes et bien mélanger.
- Ajouter la poudre à pâte.
- Ajouter l'oeuf entier au mélange de fromages.
- Façonner la pâte en 8-9 boules et y insérer un cube de fromage à la crème dans le milieu.
- Rouler les boules farcies dans le blanc d'oeuf, puis dans les épices à bagel
- Placer les bouchées farcies sur une plaque avec une feuille en silicone.
- Cuire 18 minutes, jusqu'à ce que ça commence à dorer.