

DESSERTS

Les flaons de Morella sont une pâtisserie traditionnelle que vous allez adorer. Vous pouvez à présent les faire chez vous !



4 personnes



1 Environ 2 h

INGRÉDIENTS

- Pour la pâte :
- ½ l d'huile d'olive
- ½ l d'huile de tournesol
- ½ l d'eau-de-vie
- 350 g de sucre
- Farine de blé de pâtisserie en quantité suffisante pour que la pâte ne soit ni trop molle ni trop dure.
- Pour la crème :
- 1 kg de fromage recuite ou cottage
- 400 g d'amandes
- 200 gr de sucre
- 200 g de miel
- 8 jaunes d'œufs.

Flaons de Morella



PAS À PAS

1. Avec les ingrédients pour la pâte, préparez **une pâte homogène** et allongez-la pour couper des morceaux plus ou moins égaux.
2. Pour la crème, mélangez le fromage avec les amandes, le sucre, le miel et les jaunes d'œufs.
3. Aplatissez les morceaux de pâte pour **former des cercles** et déposez une quantité de crème de manière à pouvoir les refermer.
4. Pour les refermer, prenez un côté de la pâte circulaire et repliez-le sur la crème pour ensuite fermer les bords avec la partie du dessous. Vous pouvez former un cordon décoratif.
5. Une fois que le cordon est formé, mettez les flaons au four et **saupoudrez de sucre et d'un peu de cannelle**.
6. Faites cuire au four à **185-190°** pendant **30 à 35 min** et laissez refroidir.