Tuiles au fromage DŽIUGAS®



Ingrédients

150 g	de fromage à pâte dure DŽIUGAS

Préparation

Râper le fromage.

Faire chauffer une petite poêle, sa taille doit être adaptée à la taille des tuiles que vous souhaitez obtenir.Lorsque la poêle est bien chauffée, verser le fromage de sorte que toute la surface au fond de la poêle en soit recouverte d’une fine couche.

Dès que cela commence à dorer, enrouler la tuile autour d’un rouleau à pâtisserie (ou autre ustensile cylindrique) et laisser refroidir. Après avoir séparé le fromage du rouleau, vous obtiendrez une belle forme de tuile que vous pourrez utiliser pour décorer n’importe quel plat.