

Entrée


Plat

 Dessert

Brewat au *Jebli* et Fruits Confits

 10 pers.

 30 min.

 10 min.

- ½ kilo de pâte à warka
- 1 pot de **Jebli**
- 1/2 boîte de fruits confits variés
- 4 cuillères à soupe de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanille

- Hacher finement les fruits confits.
- Mélanger les fruits confits, le sucre, le sucre vanille et le fromage.
- Mettre la préparation au froid pendant environ 1 heure.
- Monter les brewats en doublant la feuille.
- Congeler pendant 1 heure ou plus.
- Faire frire dans une friteuse.
- Saupoudrer de sucre glace.
- Déguster au dessert ou pour le goûter.

