

Cupcakes Lasagne

Portions: 6-12 cupcakes

Ingrédients:

1 tasse de sauce marinara

3/4 lb de boeuf haché, maigre

12 feuilles de pâtes à won ton (moi, le [1/2 paquet](#), pour 12 cupcakes)

8 oz fromage mozzarella, râpé

3 oz de fromage parmesan

4 onces de fromage ricotta (moi, fromage cottage)

Basilic pour la garniture (Optionnel)

Note de BM: J'ai ajouté un peu d'épices italiennes pour assaisonner la viande..

Étapes:

Préchauffer le four à 375 °F Vaporiser légèrement un moule à muffins avec un aérosol de cuisson.

Faire dorer le boeuf et assaisonner avec du sel et du poivre. Égoutter. Réserver.

Note de BM: Une fois la viande cuite, j'ai ajouté la sauce marinara.

Déouper les feuilles de won ton en forme de cercle en utilisant un cutter à biscuit ou en utilisant le haut d'un verre à boire. On peut en couper plusieurs à la fois.

Réserver.

Superposition des cupcakes

Commencer avec une feuille de wonton et l'enfoncer dans le fond de chaque moule à muffins. Saupoudrer un peu de fromage parmesan, ricotta et mozzarella. Garnir avec un peu de viande et sauce marinara. Utiliser environ 1-2 cuillères à thé de tous les ingrédients en fonction de vos préférences personnelles.

Répéter les couches en terminant par la sauce marinara. Garnir le dessus de parmesan et de mozzarella.

Cuire au four pendant 18-20 minutes ou jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés.

Retirer du four et laisser refroidir pendant 5 minutes. Utiliser la lame d'un couteau pour détacher les bords lasagnes,

Garnir de basilic et servir.

Source: tablespoon.com

Par: [Blanc-manger](#)