



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Les recettes de cuisines

Nalesnik (Poncik)

Naleşnik (Ponçik)



1 tasse de thé de sucre granulé
1 tasse de café d'huile végétale
De la levure fraîche de la taille d'une boîte d'allumettes
1 oeuf
1 tasse d'eau chaude
Farine, comme vous pouvez
Toute sorte de marmelade
1 tasse de thé de sucre en poudre

- # Versez du sucre en poudre dans l'eau tiède puis laissez fondre.
- # Rajoutez de la levure et attendez 10 minutes.
- # En rajoutant de la farine, de l'huile végétale et un œuf vous obtiendrez une pâte.
- # Laissez reposer au moins 1 heure.
- # À la fin du repos, séparez la pâte en 2 morceaux. Ouvrez chaque morceau à l'aide d'un rouleau de la taille d'un petit plat.
- # La pâte ouverte, prend la forme du petit paté en cigarette, vous couperez triangulairement en 8 morceaux.
- # Mettez dans la partie large des triangles, 1 cuillère à café de marmelade, et pliez comme le petit paté en cigarette.
- # Laissez cuire dans un four préchauffé à 180 degrés pendant ½ heure.
- # Après avoir retiré du four saupoudrez le sucre en poudre.

N-B : Ce muffin est le muffin national de la Pologne.