



## Muffin De Linz

Linz Çöreği



1 levure fraiche de la taille d'une boite d'allumette  
½ tasse de thé de sucre granulé  
½ tasse de thé d'eau chaude  
1 tasse à thé de lait chaud  
1 cuillère à soupe de margarine  
1 zeste de citron  
De la farine tant que possible  
1 œuf  
1 blanc d'œuf  
Pour l'intérieur ;  
10 biscuits à la crème  
1 tasse de noix écrasées  
½ tasse de lait  
2 cuillères à soupe de sucre granulé  
Pour la surface ;  
1 jaune d'œuf

- # Mettez dans un bol creux, de la levure, de l'eau tiède et du sucre granulé. Mélangez avec les bouts de doigts jusqu'à que la levure fond.
- # Rajoutez du lait tiède, 1 œuf, 1 blanc d'œuf, du zeste de citron, de la margarine et de la farine jusqu'à obtenir une pâte mi-solide.
- # Laissez reposer la pâte couvert pendant 1 heure à température ambiante. Séparez en deux morceaux.
- # Ouvrez chaque morceaux fin et long. (La partie longue doit faire deux écart, la partie courte à un écart)
- # Coupez des morceaux rectangulaire à la largeur de 4 doigts. Rajoutez le mélange intérieur composé de biscuits battues, des noix, du lait et du sucre.
- # Pliez de droite et de gauche pour obtenir une forme fine. Faites une coupure au milieu, enfoncez les bouts dans ces trous puis pliez.
- # Placez les muffin dans le pat de cuisson, laissez attendre pendant ½ heure puis mettez du jaune d' œuf. Laissez cuire au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à la grillade.

N-B; Le muffin est une recette de Linz.