



Rouleau à La Marmelade

Marmelatlı Rulo



1 tasse à thé d'huile de tournesol
1 tasse d'eau chaude
1 cuillère à café de levure sèche active
1 cuillère à café de sucre cristallisé
3 tasses de farine
Pour l'intérieur ;
5 cuillères à soupe de marmelade
1 tasse à thé de raisins secs
Pour la surface ;
1 cuillère à soupe de marmelade
1 cuillère à soupe de graines de sésame

- # Mettez dans l'eau tiède, du sucre et de la levure. Mélangez puis laissez attendre couvert pendant 10 minutes.
- # Mettez dans un bol de pétrissage, 2 tasses de farine, de la levure attendu dans l'eau puis mélangez.
- # Puis rajoutez de l'huile de tournesol, rajoutez de la farine en pétrissant. Faites une pâte molle.
- # Fermez le bol qui contient la pâte, serrement. Laissez attendre dans un endroit ambiant pendant 1 heure.
- # A la fin du temps, séparez la pâte en deux morceaux. Ouvrez chaque morceaux à la largeur d' ½ cm, en forme de rectangle.
- # Mettez sur la surface de la pâte, la moitié de la marmelade, puis saupoudrez la moitié du raisin sec. Faites un rouleau pas trop serré. Placez dans un plat de cuisson huilé.
- # Faites la même chose pour l'autre morceaux. Laissez attendre les rouleaux dans le plat pendant ½ heure.
- # Puis mettez de la marmelade sur les rouleaux à l'aide d'une brosse et saupoudrez du sésame. Mettez au four chauffé légèrement à 190 degrés et laissez cuire jusqu'à la grillade.
- # Laissez attendre pendant 15-20 minutes après la sortie du four. Faites des tranches puis servez.

N-B; Il est conseillée d'utiliser des fruit jaunes comme les abricots, les pêches et les oranges pour préparer la marmelade.