



Muffin Aux Cerises

Vişneli Çörek



1 œuf
1 tasse d'huile d'olive
1 tasse d'huile de tournesol
1 tasse de yaourt
4 cuillères à soupe de sucre en poudre
1 sachet de levure chimique
1 paquet de vanille
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur ;
1 tasse de cerises équeutées
2 cuillères à soupe de sucre granulé
Pour la surface ;
2 cuillères à soupe de sucre en poudre

- # Mettez dans un bol creux, un œuf, du yaourt, de l'huile d'olive, de l'huile de tournesol et du sucre en poudre. Mélangez l'ensemble.
- # Rajoutez de la vanille, et de la farine mélangé avec de la levure. Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte molle.
- # Prenez des morceaux de la taille d'abricots, ouvrez avec les bouts de doigts sur une surface farinée à la taille d'une assiette de thé.
- # Mettez une cerise mélangé avec du sucre au milieu de la pâte. Fermez comme un poça, appuyez sur les côtés. Placez dans le plat de cuisson huilé.
- # Placez le plat au four à 180 degrés. A la sortie du four, saupoudrez du sucre en poudre dessus.
- # Servez froid.

N-B; En générale, on utilise de l'huile végétale dans la préparation des muffin sucré.