



Loukoum Au Fromage Cheddar

Kaşarlı Lokum



1 sachet de levure instantanée
1 tasse de lait
1 cuillère à café de sucre cristallisé
1 blanc d'œuf
½ tasse d'huile de thé
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur;
1,5 tasses de fromage râpé
Pour la surface ;
1 jaune d'œuf

- # Mettez dans un bol de pétrissage, 1 tasse d'eau, de la levure et du sucre granulé. Mélangez sec.
- # Rajoutez du lait tiède, de l'huile, du blanc d'œuf, du sel et de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains.
- # Fermez la pâte serrement. Laissez reposer la pâte à température ambiante pendant 45 minutes pour qu'elle gonfle.
- # A la fin du temps, prenez des morceaux de la taille d'une noix. Ouvrez sur une surface farinée à la taille d'une assiette de thé.
- # Saupoudrez du fromage râpé sur la surface de la pâte. Fermez de droite puis de gauche et roulez la pâte serrement.
- # Placez les loukoums dans un plat de cuisson huilé, et laissez attendre dans le four froid pendant 20 minutes.
- # Puis mettez sur la surface, du jaune d'œuf puis laissez cuire au four préchauffé à 200 degrés.
- # Servez chaud ou tiède.

N-B; Le fromage cheddar est un fromage huilé, pour cela il faut rouler les rouleaux serrement.