



Pogaça Aux Figues

İncirli Poğaç



1 œuf
1 tasse d'huile d'olive
1 tasse de yaourt
1 paquet de vanille
1 sachet de levure chimique
1 cuillère à soupe de sucre en poudre
½ cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur ;
8 figues sèches
1,5 tasse de lait
1 tasse de noix
Pour la surface ;
2 cuillères à soupe de sucre en poudre

Préparez l'intérieur en premier. Coupez les figues finement et prenez dans un bol creux. Rajoutez du lait et laissez attendre pendant 2 heures. Puis rajoutez des noix battues et mélangez.

Mettez dans un bol de pétrissage, un œuf, de l'huile d'olive, du yaourt, du sel et du sucre en poudre. Mélangez l'ensemble puis rajoutez de la vanille, de la poudre à pâte mélangé avec 1 poignée de farine. Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte molle.

Laissez reposer la pâte pendant ½ heure puis prenez des morceaux de la taille d'une noix, ouvrez sur une surface farinée avec les bouts de doigts à la taille d'une assiette de thé.

Mettez du mélange de figue au milieu de la pâte puis fermez. Placez dans un plat de cuisson puis mettez au four préchauffé à 175 degrés.

Saupoudrez du sucre en poudre sur les muffins chaud puis servez.

N-B; Pour préparer l'intérieur plus rapidement, vous pouvez faire cuire les figues dans le lait jusqu'à qu'ils absorbent.