



Muffin Rouleau Au Tahini

Tahinli Rulo Çörek



1 tasse d'huile de tournesol
1 cuillère à soupe de margarine molle
½ tasse de lait chaud
1 blanc d'œuf
1 cuillère à soupe de sucre en poudre
1 sachet de levure chimique
3 tasses de farine
Pour l'intérieur ;
4 cuillères à soupe de tahini
1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
3 cuillères à soupe de sucre granulé
1 poignée de raisins secs
Pour la surface ;
1 jaune d'œuf

Mettez dans un bol de pétrissage, du blanc d'œuf, du lait tiède, de la margarine, de l'huile et du sucre en poudre. Mélangez l'ensemble.

Rajoutez de la poudre à pâte mélangé avec une poignée de farine et de la farine petite à petit. Faites une pâte mi-molle et laissez reposer pendant 15-20 minutes.

Préparez l'intérieur pendant ce temps ; Mélangez du tahini avec de l'huile et du sucre. Mélangez puis rajoutez du raisin sec.

Ouvrez la pâte reposé sur une surface farinée, à la taille d'une assiette de service. Coupez les côtés pour donner une forme rectangulaire. Placez les morceaux coupés sur la pâte.

Étalez le mélange au tahini sur la pâte sans faire dépasser. Faites un rouleau.

Prenez les rouleau dans un plat de cuisson huilée de petite taille. Mettez du jaune d'œuf dessus.

Placez le plat au four préchauffé à 180 degrés et laissez cuire jusqu'à la grillade.

Faites des tranches d'un doigt de largeur quand les rouleaux sont tiède puis servez.

N-B; La densité du tahini peut varier, pour cela la quantité d'huile peut être augmenté ou diminué.