



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.