



Muffin De Kopca

Kopça Çöreği



- 1 sachet de levure instantanée
- 1 œuf
- 1 tasse de sucre en poudre
- ½ paquet de margarine (125 g.)
- 2 tasses de lait
- ½ cuillère à café de sel
- De la farine tant que possible
- Pour l'intérieur ;
- 1 bol de confiture
- Pour la surface ;
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre

- # Mettez dans un bol de pétrissage, 2 poignées de farine, rajoutez de la levure puis mélangez sec.
- # Puis rajoutez un œuf, du lait tiède, du sucre en poudre, de la margarine et du sel. Mélangez un petit moment.
- # Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir un pâte qui ne colle pas aux mains. Laissez reposer a pâte couverte pendant 1 heure.
- # A la fin du temps, prenez des morceaux de pâte de la taille d'½ citron. Ouvrez sur une surface farinée, à la largeur de 4 doigts et à la longueur d'un écart de doigt en forme ovale.
- # Mettez de la marmelade sur la partie longue de la pâte. Roulez puis pliez les bouts à l'intérieur.
- # Placez les muffins dans un plat de cuisson huilée, puis attendez ½ avant de mettre au four pour qu'ils gonflent.
- # Laissez cuire les muffins au four préchauffé à 195 degrés.
- # A la sortie du four, saupoudrez du sucre en poudre, puis servez tiède.

N-B; La marmelade peut sortir du muffin lors de la cuisson. Pour cela il faut bien serrer les rouleaux.