



## Muffin Aux Raisin

Üzümlü Çörek



2 cuillères à soupe de levure en poudre  
2 cuillères à soupe de sucre granulé  
1 tasse d'eau tiède  
1 tasse de lait tiède  
1 œuf  
½ tasse d'huile d'olive  
1 tasse de raisin sec  
½ tasse de noix battues  
½ cuillère à thé de sel  
De la farine tant que possible  
Pour la surface ;  
1 tasse de sucre en poudre

# Faites fondre dans l'eau tiède, du sucre et de la levure et laissez attendre pendant 5-10 minutes. Prenez dans un bol de pétrissage, puis rajoutez du lait, un œuf, de l'huile d'olive, du sucre et du sel. Pétrissez avec les bouts de doigts.

# Puis rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains. Pétrissez pendant 4-5 minutes. Rajoutez du raisin sec et des noix. Pétrissez jusqu'à que les ingrédients s'étalent dans le mélange.

# Laissez reposer la pâte couverte pendant 2,5-3 heures. Prenez des morceaux du mélange, de la taille d'un œuf, arrondissez puis aplatissez légèrement. Placez dans un plat de cuisson huilée.

# Placez le plat au four préchauffé à 190 degrés puis laissez cuire.

# Saupoudrez du sucre en poudre pendant qu'ils sont chaud.

**N-B; Les muffins qui contiennent du sucre gonflent plus tardivement.**