



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.