



Muffin Aux Figues

İncirli Çörek



1 œuf
1 sachet de levure rapidement
1 tasse de sucre en poudre
½ paquet de beurre
1 tasse de yaourt
1 tasse d'eau chaude
10-15 morceaux de figues sèches
Pour la surface ;
4 cuillères à soupe de marmelade d'abricot

- # Coupez les figues en petit. Rajoutez 1 tasse d'eau chaude dessus et laissez attendre environ 1 heure.
- # Mettez dans un bol de pétrissage, de l'eau tiède, de la levure et du sucre en poudre. Mélangez avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez du yaourt, du beurre fondue et chauffé puis mélangez.
- # Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte mi-solide. Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant 1 heure à température ambiante.
- # A la fin du temps, rajoutez les figues dans la pâte. Pétrissez pour étaler les figues dans la pâte.
- # Recouvrez la pâte puis laissez reposer encore ½ heure.
- # Pétrissez la pâte, si elle s'est trop ramollie, rajoutez encore un peu de farine. Prenez des morceaux de pâte de la taille d'un citron. Roulez et aplatissez légèrement.
- # Placez les muffin dans un plat de cuisson huilé avec des espaces.
- # Placez le plat au four préchauffé à 190 degrés et laissez cuire jusqu'à la grillade.
- # Rajoutez 1-2 cuillère d'eau sur la marmelade pour affiner. Mettez à l'aide d'une brosse dès la sortie du four.
- # Servez tiède.

N-B; L'eau qui à mouillé les figues ne se jette pas. Si vous buvez, il sera utile pour le fonctionnement des intestins.