



Muffin Laz

Laz Böreği (açma)



2 œufs
1 tasse d'eau
1 tasse d'huile végétale
1 pincée de sel
De la farine tant que possible
Pour la crème:
1 litre de lait
1 tasse de sucre
1 tasse de farine
1 œuf
1 paquet de vanille
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à soupe de beurre
Pour le sirop :
2,5 tasses de sucre
2,5 tasses d'eau
Jus d' ½ citron
Pour la surface et la couche intermédiaire:
½ paquet de beurre
1 tasse d'huile végétale

Préparez le sirop en premier. Faites bouillir l'eau et le sucre. Quand elle commence à bouillir, rajoutez du jus de citron. Laissez cuire pendant 5-10 minutes. Retirez du feu.

Mettez dans un bol creux, un œuf, de l'eau, de l'huile et du sel. Mélangez avec les bouts de doigts puis rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte mi-solide.

Laissez reposer la pâte pendant ½ heure. Préparez la crème pendant ce temps.

Mettez dans une casserole, du lait froid, de la farine, un œuf, et du sucre. Mélangez de façon froide puis placez à moyenne température et faites cuire en mélangeant régulièrement.

Rajoutez juste avant de retirer du feu, du beurre, de la vanille et du poivron noir puis mélangez et retirez du feu.

Séparez la pâte en 8 morceaux. Ouvrez les morceaux sur une surface farinée à la taille d'un plat.

Placez le premier morceaux dans le plat de cuisson. Versez un peu de mélange d'huile et de beurre.

Placez le deuxième, puis placez 4 morceaux de la même manière.

Versez la crème sur le quatrième morceau.

Placez les 4 morceaux qui reste l'un au dessus de l'autre de la même manière.

Mettez l'huile qui reste dessus puis coupez selon votre volonté. Placez au four préchauffé à 180 degrés puis laissez cuire jusqu'à la grillade.

Versez du sirop froid après 3 minutes de la sortie.

Servez 2 heures plus tard.

N-B; Ce dessert appartient à Rize. Vous pouvez préparer en ouvrant 10-12 étages de pâte.