



## Muffin Burma

Burma Börek



½ paquet de levure instantanée  
1 tasse d'huile de tournesol  
2 tasses d'eau chaude  
1 œuf  
1 blanc d'œuf  
1 cuillère à café de sel  
De la farine tant que possible  
Pour les étages ;  
Un demi-margarine de paquets  
Quartier bâton de beurre  
Pour la garniture:  
1 petit fromage de moisissure blanche  
Pour la garniture:  
1 jaune d'œuf  
1 cuillère à soupe de lait

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de l'eau tiède, de la levure en poudre, un œuf, un blanc d'œuf et de l'huile. Mélangez avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez du sel et de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains. Laissez attendre couvert à température ambiante pendant ½ heure.
- # Écrasez le fromage pendant ce temps. Faites fondre le beurre et la margarine sans faire brûler.
- # Séparez la pâte reposé en 5 morceaux. Ouvrez chaque morceau sur une surface farinée le plus fin possible.
- # Versez quelques cuillères de beurre sur la première pâte puis saupoudrez du fromage écrasé.
- # Placez la deuxième pâte dessus. Rajoutez de l'huile et du fromage dessus. Faites les 5 pâtes de la même manière.
- # Donnez la forme rectangulaire aux pâtes en coupant les parties arrondies.
- # Replacez les parties coupés sur la pâte.
- # Faites un rouleau pas trop serré.
- # Tirez le rouleau tout doucement en tirant des deux côtés. Étendez la pâte à environ 1 mètre.
- # Puis coupez en deux. Tenez des deux bouts des deux morceaux puis tournez dans des différents côtés. La taille s'agrandie plus.
- # Faites la même chose pour le deuxième morceaux, puis coupez en 3 morceaux à la largeur et place dans un plat huilé.
- # Mettez sur la surface, du mélange de jaune d'œuf et de lait.
- # Faites cuire au four préchauffé à 180 degrés jusqu'à la grillade.

**N-B; Il sera mieux d'être deux personnes lors du tournage des muffins.**