



## Acma Aux Noix

Cevizli Açma



1 sachet de levure  
1 tasse d'eau  
1 cuillère à café de sucre granulé  
1 tasse de lait  
1 tasse d'huile végétale  
1 cuillère à café de sel  
De la farine tant que possible  
Pour huiler :  
2 cuillères à soupe de beurre  
Pour la garniture:  
1 tasse de noix  
Pour la surface :  
1 œuf  
1 cuillère à café de sésame  
1 cuillère à café de cumin noir

- # Laissez la levure en mélangeant avec un peu de farine. Rajoutez de l'eau, du sucre et du sel. Mélangez l'ensemble.
- # Rajoutez de l'huile, puis de la farine jusqu'à obtenir une pâte mi-solide. Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant 45 minutes.
- # Séparez la pâte en 8 morceaux puis arrondissez.
- # Ouvrez les pâte sur une surface farinée à la taille d'une petite assiette de dessert en forme ovale.
- # Mettez du beurre fondue sur la surface puis attendez 10 minutes pour que l'huile soit solide.
- # Saupoudrez les noix sur la surface de la pâte puis pressez dessus pour qu'elle collent sur la pâte.
- # Faites un rouleau pas trop serré. Tournez des deux bout en soi-même pour former un cercle et rassemblez les deux bouts.
- # Placez les açma dans un plat de cuisson huilé. Couvrez puis laissez reposer 20 minutes.
- # A la fin du temps, mettez un œuf fouetté, et saupoudrez du cumin noir et du sésame.
- # Faites cuire au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à la grillade.
- # Servez tiède.

**N-B; Si vous voulez que le açma soit sucré, vous devez rajouter 2 cuillères à soupe de sucre dans dans les noix.**