



Baton Acma

Baton Açma



1 sachet de levure rapide
1 coupe de sucre
1,5 tasses d'eau chaude
1 blanc d'œuf
1 tasse d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour Huiler ;
3 cuillères à soupe de beurre
Pour l'intérieur :
½ bloc de fromage blanc
Pour la surface :
1 jaune d'œuf
1 cuillère à soupe de cumin

- # Mélangez dans un bol, de l'eau, du sucre et du blanc d'œuf.
- # Rajoutez de l'huile, de la levure mélangé avec de la farine, du sel, et de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains.
- # Couvrez la pâte, puis laissez reposer à température ambiante pendant ½ heure.
- # A la fin du temps, séparez la pâte en 8 morceaux.
- # Ouvrez chaque pâte ovale sur une surface farinée, avec les bouts de doigts à la taille d'une assiette de thé.
- # Mettez du beurre fondu sur la surface. Saupoudrez du fromage, et faites un rouleau pas trop serré.
- # Faites la même chose pour les autres pâtes.
- # Prenez la première pâte, tournez les deux bouts à l'envers puis pliez du milieu et enroulez sur elle même.
- # Faites la même chose pour les autres rouleaux. Placez dans un plat de cuisson huilé.
- # Rajoutez le beurre qui reste dans le jaune d'œuf, puis mettez sur les muffins. Saupoudrez du cumin noir.
- # Placez au four préchauffé à 190 degrés et laissez cuire jusqu'à la grillade.
- # Servez tiède.

N-B; Si vous voulez que le muffin soit plus petit, séparez la pâte en 12 morceaux.