Iftar Somunu

İftar Somunu

1 sachet de levure rapide
1 coupe de sucre
1 tasse de lait chaud
1 œuf
1 cuillère à soupe de beurre
1 cuillère à café de sel
1 tasse d'amandes en poudre grossière
De la farine tant que possible

Mélangez avec les bouts de doigts, un oeuf, du lait tiède et du sucre.
Rajoutez de la levure mélangé avec de la farine, du beurre ramolli, du sel et de la farine jusqu'à obtenir une pâte mi-solide.
Couvrez lap pâte, laissez reposer à moyenne température pendant 45 minutes.
Rajoutez des amandes à la fin du temps. Pétrissez un petit instant. Refermez et laissez reposer ½ heure.
Huilez une moule de gâteau en baton. Placez la pâte dans la moule. Laissez attendre dans la moule pendant ½ heure.
Réglez le four à 200 degrés. Placez le pain au four. Faites cuire environ ½ heure.
Faites attendre pendant 20 minutes après la sortie du four.
Placez dans une pochette réfrigérateur pour qu'elle reste molle.

N-B; Vous pouvez consommer le pain plus longtemps, si vous conservez au réfrigérateur.