



Iftar Somunu

Iftar 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 œuf, 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 la 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.