



Petit Pâté d'Amasya

Amasya Çöreği



1 sachet de levure rapidement
1 cuillère à café de sucre
1,5 tasses de lait chaud
½ paquet de beurre
½ margarine de paquets
1 tasse de noix finement broyées
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour la surface:
1 œuf

- # Mettez dans un bol de pétrissage, du lait tiède, du sucre, du sel, de la margarine fondue et du beurre.
- # Rajoutez de la levure mélangé avec de la farine, puis de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains.
- # Rajoutez des noix moulus. Pétrissez jusqu'à que les noix s'étalent dans la pâte.
- # Couvrez la pâte puis laissez reposer à moyenne température pendant 45 minutes.
- # A la fin du temps, séparez la pâte en 30 morceaux puis arrondissez. Placez dans un plat huilé.
- # Laissez reposer le plat pendant ½ heure avant de placer au four.
- # Mettez du jaune d'oeuf sur les petit pâtés. Faites des plus à l'aide d'un couteau.
- # Placez le plat au four préchauffé à 200 degrés. Laissez cuire pendant 25 minutes.
- # Servez tiède.

N-B; Il faut passer les noix au robot finement pour qu'elles s'étalent facilement dans la pâte.