



Levure de pomme

Elma Maya



levure a moitié de la taille d'une boîte d'allumettes
1 tasse de thé d'Huile végétale
1 tasse à thé de lait tiède
1 tasse de thé d'eau tiède
1 tasse à thé de sucre granulé
1 zeste rapé de citron
1 œuf
Farine, comme vous pouvez
Pour l'intérieur;
4 pommes moyennes
1 tasse de raisins secs
4 cuillères à soupe de sucre granulé
2 cuillères à café de cannelle
Pour plus;
Sucre en poudre

- # Mettez dans un bac la levure, du lait tiède, de l'eau tiède, du sucre en poudre et un œuf. Mélangez jusqu'à que le sucre fond.
- # Rajoutez le zeste râpé de citron quand le sucre fond. Puis l'huile végétale la farine en pétrissant. Faites une pâte mi-molle.
- # Laissez reposer la pâte pendant au moins 1,5 heure en la couvrant.
- # A la fin du temps, coupez la pâte en 2 morceaux.
- # Ouvrez les pâtes avec un rouleau. Coupez les bords de la pâte pour donner la forme d'un carré.
- # Mettez les bords sur la pâte puis rajoutez les pommes râpées, le sucre en poudre, la cannelle et les raisins secs.
- # Faites des rouleaux ni trop serré, ni trop relâché. Coupez les rouleaux avec une largeur de doigt puis installez sur un plat de cuisson huilé.
- # Faites l'autre morceau de la même façon.
- # Mettez le plat dans un four froid et réglez le four à 180 degrés. Faites cuire jusqu'à qu'elle devienne rose.
- # Sortez le plat du four. Vous pouvez rajouter du sucre en poudre selon votre goût.

N-B: Epluchez les pommes avant de préparer les rouleaux. Le jus restera dedans.