



Muffin Aux Noix

Cevizli Çörek



De la farine tant que possible
1 tasse de lait
1 œuf
De la levure de la grandeur d'une boîte d'allumette
1 tasse de thé d'eau tiède
1 sucre en morceau
1 cuillère à soupe de sel
1 tasse de thé d'huile de tournesol
Pour l'intérieur :
100 grammes de noix concassées
1 tasse de thé d'huile de tournesol
1 cuillère à soupe de farine
1 tasse à café d'eau

- # Laissez fondre la levure avec de l'eau tiède et le sucre en morceau.
- # Rajoutez du lait, l'œuf, de l'huile de tournesol, du sel et de la farine jusqu'à qu'elle devient dans l'état.
- # Après le pétrissage, laissez attendre la pâte dans un endroit à température ambiante pendant 2 heures.
- # Après la pause, prenez de la pâte, des morceaux de la taille d'un citron.
- # Ouvrez les morceaux avec les bouts de doigts de la grandeur d'un plat de gâteau.
- # Rajoutez sur la pâte ouvert, de l'huile végétale, des noix et pliez en forme de sac.
- # Placez dans le plat de façon à mettre la partie pliée en dessous.
- # Mettez dessus, de l'eau à la farine.
- # Laissez cuire au four à moyenne température jusqu'à qu'elle grille.

N-B: Vous pouvez préparer ce muffin avec de la pâte de pavot.