



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Muffin De Pâques

Paskalya Çöreği



2 œufs
De la levure de la grandeur d'1,5 boîte d'allumettes
1 tasse à café de lait tiède
1 tasse de café d'huile végétale
5 cuillères à soupe de sucre granulé
1 cuillère à soupe mahaleb
½ cuillère à café de sel
4.5 Tasses de farine
1 tasse de café rempli d'amandes concassées

- # Chauffez le lait légèrement, prenez dans le bac à pétrissage, rajoutez du sucre puis laissez fondre.
- # Mettez la levure en morceau dans le lait puis faites fondre.
- # Rajoutez un œuf puis le blanc d'un œuf.
- # Rajoutez en premier, 2 tasses de farine puis pétrissez et rajoutez de l'huile, du sel, du mahaleb et de la farine petit à petit.
- # Laissez reposer la pâte pendant 45 minutes. Séparez la pâte en 12 morceaux. Faites des barres de 20-22 cm pour chaque morceaux.
- # Prenez 3 barres puis faites des tresses puis collez.
- # Préparez 4 muffins de pâques de la même manière.
- # Laissez reposer dans un plat huilée pendant 45 minutes. Mettez dessus, le jaune d'œuf et les amandes concassées.
- # Laissez cuire au four à 165 degrés pendant 25-30 minutes.

N-B: Si vous ne possédez pas de lait vous pouvez remplacer par de l'eau.