



Muffin De Croissant

Ay Çöreği



De la levure de la taille d' ½ boîte d'allumettes
2 tasses à thé de sucre granulé
2 œufs
6 tasses de farine
1 tasse à thé d'huile végétale
1 tasse de lait tiède
Pour l'intérieur ;
10 cuillères à soupe de lait
1,5 tasse à thé de sucre granulé
5 cuillères à soupe de raisins secs
1 cuillère à soupe de cacao
6 cuillères à soupe de chapelure
2 poigné de noix hachées
1 cuillère à café vanille
1 cuillère à café de piment de Jamaïque
1 cuillère à café de cannelle

- # Mettez dans bol creux, du lait tiède, du sucre granulé et de la levure puis mélangez.
- # Rajoutez un œuf puis le blanc d'un œuf, 3 tasses de farine et pétrissez.
- # Rajoutez de l'huile dans la pâte moelleuse puis les 3 tasses de farine restante.
- # Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant 1 heure.
- # Pendant que la pâte se repose, préparez l'intérieur. Mettez dans une petite casserole, de la chapelure, du lait, du sucre granulé, du raisin, du cacao, et des noix puis laissez cuire à basse température.
- # Retirez du four, 1 cuillère à café de vanille, de piment de Jamaïque et de la cannelle puis mélangez et laissez refroidir.
- # Séparez la pâte reposé en 20 morceaux égaux. Ouvrez chaque morceau en forme ovale de la taille d'une petite assiette. Mettez du mélange dans la partie large de la pâte, faites un rouleau, collez les bouts, puis donnez la forme d'une lune croissante.
- # Placez les muffins dans plat de cuisson huilée et laissez reposer pendant 20-30 minutes dans le plat.
- # A la fin du repos, mettez du jaune d'œuf dessus.
- # Mettez dans le four froid et laissez cuire pendant 35 minutes à 190 degrés.

N-B: Vous pouvez remplacer les noix par des noisettes. Vous pouvez aussi rajouter des noisettes râpées après avoir mis les œufs.