



Muffin à La Confiture

Reçelli Çörek



- 1 tasse de lait chaud
- 1 œuf
- De la levure de la taille d' ½ boîte d'allumettes
- 1 tasse à café de sucre granulé
- ½ tasse de café d'huile de tournesol
- 4-5 tasses de farine
- 18 cuillères à café de confiture drainé
- 4-5 cuillères à soupe de jus de confiture

- # Mélangez du lait tiède avec de la levure et du sucre granulé, rajoutez un peu de farine, de l'huile, pétrissez puis rajoutez la farine restante.
- # Après avoir pétris, couvrez puis laissez reposer la pâte jusqu'à que le volume de la pâte devient deux fois plus grand.
- # Séparez la pâte en 18 morceaux égales.
- # Prenez un morceau de la taille d'une noisette sur chaque morceaux de pâte avant d'ouvrir, aplatissez puis mettez une cuillère à café de confiture.
- # Rassemblez la pâte des côtés vers le milieu, arrondissez puis aplatissez. (Donnez la forme du pain d'Hamburger)
- # Placez les muffins dans un plat de cuisson. Laissez attendre dans le plat puis mettez au four préchauffé à 190 degrés pendant 35 minutes.
- # A la sortie, mettez de l'eau de confiture, puis servez, quand elle refroidit.

N-B: Le but de séparer les petits morceaux de pâte permet d'élargir l'espace où l'on met la confiture.