



## Rolle au Loukoum

Lokumlu Rol



1 paquet de levure  
½ paquet de beurre  
1 oeuf  
1 tasse d'eau tiède  
1 cuillère a soupe de sucre granulé  
1 cuillère a café de sel  
De la farine tant que possible  
Pour l'intérieur:  
300 gr. De loukoum a la rose  
Pour le dessus:  
2 cuillère a soupe de sucre en poudre

# Mettez dans un bol creux, de l'eau tiède, du sucre en granulé et de la levure mélangé avec de la farine. Mélangez jusqu'à que le sucre fonde.

# Rajoutez l'oeuf, du beurre fondu et du sel puis mélangez un petit moment.

# Obtenez une pâte mi-molle en rajoutant de la farine petit à petit. Couvrir la pâte et laissez reposer ½ heure dans une température ambiante.

# A la fin du temps, coupez la pâte en 4 morceaux. Ouvrez chaque morceau à l'aide d'un rouleau de la grandeur d'une assiette de service.

# Coupez les morceaux en 2. Rajoutez les loukoums l'un à la suite de l'autre dans la partie coupée et faites des rouleaux.

# A l'aide d'un couteau en rouleau, coupez avec une intervalle de 2 doigts. Empilez-les sur un plat de cuisson avec du papier ciré.

# Laissez attendre les muffins environ 20 minutes avant de les placer au four préchauffé à 200 degrés.

# Saupoudrez du sucre en poudre sur les rouleaux au loukoum.

**N-B:** Roulez des roule signifie faire des rouleaux.