



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

Muffin Coulé

Dökme Çörek



De la levure de la taille d' ½ boîte d'allumettes
1 tasse à café d'eau chaude
1 tasse à café de sucre en poudre
Un demi-verre de lait chaud
1 tasse de café d'huile végétale
2 œufs
3 tasses de farine
1 morceau de zeste de citron râpé
1 tasse à thé de raisins secs
Pour la surface ;
1,5 tasse à café de farine
1 tasse à café de lait
1 tasse de café d'huile végétale
1 tasse à café de sucre en poudre
1 paquet de vanille
2 cuillères à café de cacao
Une demi-cuillère à café de carbonate

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de la levure, de l'eau tiède, du lait tiède, un œuf entier, un blanc d'œuf et du sucre en poudre, puis mélangez l'ensemble.
- # Rajoutez la moitié de la quantité de farine que vous possédez. Rajoutez de l'huile puis du zeste de citron et continuez à pétrir en rajoutant la farine qui reste.
- # Laissez reposer la pâte couverte pendant ½ heure.
- # Huilez un plat de cuisson, versez la pâte reposée, mouillez vos doigts si il le faut, pour étalez la pâte.
- # Mettez le jaune d'œuf qui reste sur la pâte, puis rajoutez le mélange composé de lait, d'huile, de farine, de sucre en poudre, de carbonate et de vanille.
- # Placez le plat dans le four froid. Laissez cuire à 200 degrés. (35 minutes)
- # Retirez le muffin du four, quand elle refroidit, coupez en forme de boîte d'allumette puis servez.

N-B: Ce muffin doit être consommé rapidement car il perd sa fraîcheur très vite.