



Muffin Latin

Latin Çöreği



1 tasse de farine de maïs
3 tasses de farine
1 œuf
1 tasse à thé de yaourt
Une demi-tasse de thé d'huile
1 cuillère à café de bicarbonate
1 cuillère à soupe de sel
Pour la surface ;
1 œuf
Pour l'intérieur ;
½ tasse de viande hachée (80 gr.)
2 pommes de terre bouillies
2 oignons verts
2 gousses d'ail
1 piment vert
Une demi-tasse de thé d'huile
1 cuillère à café de poivron noir
1 cuillère à soupe de sel

Mettez dans une casserole, une tasse d'eau et de la farine de maïs. Mélangez à température moyenne.
Préparez l'intérieur pendant que le mélange de farine refroidit. Mettez dans une casserole, de l'huile, puis quand elle chauffe, rajoutez la viande hachée.

Quand la viande absorbe son liquide, rajoutez des oignons finement coupé, des gousses d'ail et le piment finement coupé.

Quand les ingrédients sont cuits, rajoutez les pommes de terres râpé, du poivron noir et du sel, puis tournez quelque fois sur le four, retirez et laissez refroidir.

Laissez refroidir le mélange intérieur, puis préparez la pâte. Mettez dans un bol de pétrissage, le mélange de farine, l'œuf, de l'huile et du yaourt puis mélangez.

Rajoutez de la farine en pétrissant, du sel et du carbonate. Faites une pâte proche d'une forme molle.
(Laissez reposer la pâte couvert pendant 20 minutes)

Séparez la pâte en deux morceaux. Ouvrez chaque pâte avec un rouleau de la largeur d' ½ cm.

Coupez la pâte ouverte, avec le bouche d'une tasse en forme de rond. Mettez du mélange de pomme de terre dans la moitié du rond, et du mélange de viande dans l'autre moitié. Fermez la pâte comme un pogaca.

Faites tous les muffins de cette manière. Placez dans un plat de cuisson huilé. Rajoutez du jaune d'œuf fouetté.

Laissez cuire au four préchauffé à 170 degrés jusqu'à la grillade de la surface. Servez tiède.

N-B: L'origine de ce muffin est la Colombie. Dans les pays latin, la farine de maïs est remplacée par des maïs cassé. Ce muffin est servi en compagnie d'une sauce de persil mélangé avec des gousses d'ail.