



Muffin Sucré En S

Tatlı S Çörek



1 levure fraîche de la taille d'une boîte d'allumettes
2 œufs
1 tasse à café de lait tiède
1,5 tasse à café de sucre granulé
2 tasse à café d'huile végétale
1 tasse à café de jus de fruits rouges
4.5 tasses de farine tamisée
Pour l'intérieur;
½ kg. De cerise
Une demi-tasse de sucre granulé

- # Prenez la moitié de la farine sur une surface plate, ouvrez le milieu comme une piscine. Mettez dans le creux, du lait tiède, de la levure et du sucre.
- # Quand la levure fond, rajoutez les œufs, de l'huile, du jus de fruit, le sucre qui reste et de la farine en pétrissant.
- # Laissez reposer la pâte pendant 1-1,5 heures.
- # Séparez la pâte en 16 morceaux. Ouvrez chaque morceau à la taille d'une petite assiette.
- # Mettez sur la partie large de la pâte, des cerises dénoyautées cuites avec un peu de sucre. Puis saupoudrez 1 cuillère à café de sucre granulé et faites un rouleau.
- # Donnez la forme d'un «S» au rouleau.
- # Préparez tous les rouleaux de la même manière et placez dans un plat de cuisson huilé.
- # Mettez les muffins au four froid, réglez le four à 190 degrés. Laissez cuire jusqu'à la cuisson des muffins.
- # A la sortie du four, saupoudrez du sucre en poudre et servez tiède.

N-B: Il n'y a pas besoin de mettre quoi que ce soit sur la surface de ces muffins. La forme sucrée et la levure permet la cuisson idéale.