



Cigare

Puro



2 œufs
1 tasse de lait
La moitié tasse d'huile végétale
1 tasse de sucre granulé
5 tasses de farine
1 paquet de vanille
Pour l'intérieur;
1,5 tasses marmelade

- # Mettez dans un bol creux, des œufs et du sucre granulé. Mélangez avec un mixer jusqu'à que le sucre fonde.
- # Rajoutez du lait ou du beurre, mélangez un peu puis rajoutez la moitié de la farine, de la vanille et de levure chimique puis pétrissez. Rajoutez la farine restant en pétrissant.
- # Laissez reposer la pâte 10-15 minutes.
- # Séparez la pâte reposée en 22 morceaux. Ouvrez chaque morceau à la taille d'une assiette.
- # Mettez de la marmelade sur chaque pâte ouverte. Pliez les côtés pour que la marmelade ne déborde pas et faites un rouleau.
- # Préparez tous les cigares de cette manière, puis installez dans un plat de cuisson huilé. Ne mettez rien dessus.
- # Mettez le plat dans le four préchauffé légèrement à 175 degrés. Laissez cuire de façon que les muffins restent blancs.
- # Servez quand elles sont froides.

N-B: Le cigare est une recette entre cookie et muffin. Elle peut résister à longue durée.