



Berliner

Berliner



1 sachet de levure de la taille d'une boîte d'allumette.
1 tasse de lait tiède
1 œuf
2 cuillères à soupe de sucre granulé
1 cuillère à soupe de beurre
Une cuillère à café de sel
4 tasses de farine
Une demi-tasse marmelade d'abricots
Huile végétale pour la friture

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de la levure, du lait tiède, et du sucre granulé puis mélangez.
- # Rajoutez un œuf, du sel et la moitié de la farine que vous possédez.
- # Après avoir rajouté la margarine, rajoutez la farine restant puis pétrissez un moment.
- # Laissez reposer la pâte pendant 1,5 heure car la pâte est sucrée.
- # Prenez 12 morceaux de pâte. Faites une balle avec chaque morceau puis aplatissez avec la paume.
- # Grillez dans l'huile, puis sortez sur une assiette.
- # Après avoir refroidit un instant, coupez la pâte en largeur mais ne séparez pas complètement. Mettez de la marmelade d'abricot entre puis fermez.
- # Mettez dans les assiettes.
- # Selon votre volonté, vous pouvez saupoudrer du sucre en poudre en servant.

N-B: Le Berliner est un muffin qui se consomme plutôt en Europe.