

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 18 mini-cakes
(2 moules silicone de 9 cavités)
Préparation 20 minutes
Cuisson 20/25 minutes

Préchauffez votre four à 180°C (chaleur tournante).
Mélangez le fromage blanc avec les oeufs et la farine à laquelle vous aurez incorporé la levure chimique, ajoutez le jambon en dés.
Coupez le camembert en petit dés, puis les mélangez délicatement à la préparation.
Poivrez légèrement.
Versez dans les moules à mini-cakes et faites cuire environ 20/25 minutes.
Piquez avec la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche.
Démoulez sur une grille et laissez refroidir.

Source
"Mes mains dans la farine"

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
Ces petits-cakes sont moelleux et très goûteux et faciles à réaliser.
Vous pouvez congeler

Ajouter un commentaire



MINI-CAKES AU JAMBON ET

CAMEMBERT



Ingrédients

100 g de fromage blanc
200 g de farine
1 sachet de levure chimique
4 oeufs
150 g de jambon en dés
170 g de camembert "le Rustique"
poivre



