

PETITS CAKES AUX COULEURS ACIDULEES **(aux becs sucrés salés)**

Pour 10 petits cakes :

- 3 oeufs
- 160 g de sucre en poudre
- 160 g de farine
- 1 sachet de levure
- 130 g de beurre
- 1 pointe de couteau de colorant en poudre vert pistache
- 1 pointe de couteau de colorant en poudre rouge groseille

Dans un saladier, battre les oeufs avec le sucre en poudre. Bien mélanger.

Ajouter la farine et la levure.

Incorporer le beurre ramolli.

Séparer la pâte dans deux saladiers.

Dans un, mettre le colorant vert et dans l'autre le colorant rouge. Bien mélanger pour avoir une couleur homogène.

Répartir dans les moules en silicone en alternant les couleurs.

Faire cuire env. 40 min th.6.