

MINI-CAKES AU YAOURT ET AU MUESLI



Ingrédients

- 3 oeufs
- 1 yaourt nature
- 1 citron non traité
- 120grs de sucre
- 150grs de farine
- 2 cuillères à café de levure
- 10cl d'huile d'olive
- 100grs de muesli aux fruits

Préparation :

- Fouetter dans un saladier les oeufs avec le sucre, ajouter le yaourt, l'huile, et le zeste de citron râpé, bien mélanger. Incorporer la farine tamisée avec la levure, mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, puis ajouter 40grs de muesli
- Répartir la pâte dans les empreintes, parsemer du reste de muesli.
- Enfourner à 180°C pendant 15 à 20 minutes, selon votre four.