

Muffins au Surimi & Feta



Pour réaliser cette recette, il vous faut...

- Pour environ 35 mini muffins -

- 12 bâtonnets de surimi
- 3 oeufs
- 150 grammes de feta
- 1 yaourt (*gardez le pot !!*)
 - 3 pots de farine
 - 1 pot d'huile
 - 1 sachet de levure
- 8 millilitres de jus de citron
- Sel

Go !

* Préchauffer le four à 180° (Thermostat 6).

* Couper les bâtonnets de surimi en tronçons de 1 cm environ, et écraser la feta à l'aide d'une fourchette.

* Dans un saladier, battre les oeufs puis ajouter un à un le yaourt, l'huile, la farine, la levure et le jus de citron.

* Ajouter ensuite délicatement le surimi et le fromage.

* Verser la pâte dans des moules à muffins/cupcakes, et enfourner une vingtaine de minutes.