

QUATUOR DE CAKES



Voici un quatuor de cakes, deux salés et deux sucrés. Ci-dessous, vous trouverez la recette pour les deux mini cakes salés. J'ai pris la base de cake trouvée sur le blog de ma marraine Demarle, Nelly. Pour aller voir son blog, c'est ici "[100% gourmande](#)". J'ai fait ces cakes dans la génialissime empreinte 4/4 de Guy Demarle, le voici :



Pour la base salée, pour deux cakes :

Ingrédients :

- 180grs de farine
- 12 cl de lait
- 3 oeufs
- 1/2 sachet de levure
- 8 cl d'huile d'olive
- sel, poivre

Pour la garniture :

- Pour le cake roquefort/poire/noix : 50 grs de roquefort, 1 poire (1/2 suffit à mon goût), 20 grs de noix.
- Pour le cake tomates confites/allumettes de bacon/parmesan : une dizaine de tomates confites, 125 grs d'allumettes de bacon, 30 grs de parmesan.

Préparation :

- Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre ci-dessus. Pour deux parfums différents, partager la pâte en deux.
- Pour le cake roquefort/poire/noix : ajouter le roquefort, la poire, et les noix. Mélanger à l'une des deux pâtes, et verser dans l'empreinte.
- Pour le cake tomates confites/allumettes de bacon/parmesan : rajouter à la pâte les tomates confites, les allumettes de bacon et le parmesan. Puis verser dans l'empreinte.

Pour la base sucrée, pour deux cakes :

Ingrédients :

- 180grs de farine
- 100 grs de sucre
- 3 oeufs
- 1/2 sachet de levure
- 2 cuillères à soupe de lait
- 50 grs d'huile
- 1 yaourt nature

Pour la garniture :

Pour le cake fruits confits : 125grs de fruits confits

Pour le cake mûre/amandes en poudre/extrait d'amandes amères/ 1 cas de sirop de mûre : 100grs de mûres enrobées de farine pour éviter qu'elles ne tombent au fond du moule, 30grs d'amandes en poudre, 2 gouttes d'extrait d'amandes amères, 1 cas de sirop de mûre.

Préparation :

- Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre ci-dessus. Pour deux parfums différents, partager la pâte en deux.
- Pour le cake fruits confits : ajouter 125 grs de fruits confits. Mélanger à l'une des deux pâtes, et verser dans l'empreinte.
- Pour le cake mûre/amandes en poudre/extrait d'amandes amères : ajouter tous les ingrédients à la pâte, puis verser dans l'empreinte.