

MINI-CAKES

pour 12 mini-cakes

- 3 oeufs
- 200g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 120 g d'huile d'olive
- 120 g de vin blanc sec
- 50 g de lardon allumettes
- 6/ 7 olive vertes
- 4 bâtons de surimi



Préchauffez le four à 200°C (th7)

Dans un saladier, mélangez au fouet les oeufs, ajoutez la farine, la levure.

Ajoutez l'huile d'olive.

Ajoutez le vin blanc.

bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.



Partagez la pâte en trois.

Remplissez les empreintes au 1/3 et mettez un morceau de surimi puis recouvrez de pâte.

Dans une autre pâte ajoutez des lardons allumettes et l'autre des olives vertes couper.



Faite cuire 20 à 25 min à 200°C (th7)

