



Mini cakes jambon/fromage/paprika

Temps de préparation : 15 min | Temps de cuisson : 40 min | Pour 8/10 cakes



Ingrédients

- 200 gr de farine
- 3 oeufs
- 1 sachet de levure
- 15 cl de lait
- 1 cuillère à soupe d'huile
- cuillère à soupe de paprika
- 200 gr de dés de jambon
- 100 gr de gruyère
- sel/poivre

Ustensiles

- Un saladier
- Un verre doseur ou une balance
- Un fouet
- Une spatule
- Un moule en silicone

Étapes

- Mélanger la farine, les oeufs, la levure, le lait et l'huile dans un saladier.
- Ajouter ensuite le paprika, une pincée de sel et une pincée de poivre
- Ajouter enfin le jambon et le fromage. Mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Verser ensuite la pâte dans un moule à cake ou des moules individuels.
- Faire cuire 40 minutes au four à 170°C.
- Laisser refroidir puis démouler.

[Télécharger la fiche en pdf ►](#)