

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 18 mini-cakes
(2 moules silicone de 9 cavités)
Préparation 20 minutes
Cuisson 20/25 minutes

Taillez le bacon en lanières.
Hachez grossièrement, au couteau, les pruneaux et les noix.
Mélangez le tout et réservez.
Préchauffez le four à 180°C (th.6).
Faites fondre le beurre sur feu doux.
Faites tiédir le lait.
Mélangez au fouet les oeufs, la farine, la levure, le sel et poivre.
Lorsque la pâte est homogène, ajoutez le gruyère râpé et mélangez bien.
Ajoutez ensuite le mélange bacon-pruneaux-noix en le répartissant bien dans la pâte.
Versez celle-ci dans les moules à mini-cakes et faites cuire environ 20/25 minutes.
Laissez tiédir quelques minutes, puis démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Source
Mes gâteaux tout simple
de Christophe Felder

Commentaires



Cliquer pour agrandir l'image
Vous pouvez également réaliser ce cake dans un moule antiadhésif de 24 cm de longueur et faites cuire 45 minutes environ au four.
Mes petits changements.
J'ai utilisé la chaleur tournante pour la cuisson.
Pour la levure chimique 2 cuillerées à café rases mélanger à la farine.
Très facile à faire, délicieux.
Vous pouvez congeler les mini-cakes.

Ajouter un commentaire



MINI-CAKES BACON ET NOIX



Ingrédients

120 g de bacon
130 g de pruneaux
d'Agen dénoyautés
30 g de cerneaux de noix
50 g de beurre
15 cl de lait
4 oeufs
200 g de farine
1 cuillerées à café
de levure chimique
1 pincée de sel
poivre du moulin
8 cl d'huile végétale
80 g de gruyère râpé



