

MINI CAKES AU GRUYERE

Pour 6 personnes

Préparation 10 mn.

Cuisson 30 mn.

400 g de gruyère râpé
200 g de farine type 80
30 cl de lait de soja
15 cl d'huile d'arachide
4 oeufs
1, 5 sachet de levure
1 cuil. à soupe rase de
cannelle en poudre
1 noix de beurre pour
les moules
Poivre

Préchauffer le four à 180° C (Th. 6).
Verser le lait et l'huile dans une casserole, et
les faire tiédir à feu doux.

Dans un saladier, mélanger la farine, la
levure et la cannelle. Ajouter les oeufs entiers
et bien mélanger.

Ajouter le lait de soja tiède dans le
saladier en mélangeant bien, puis y incorporer
le gruyère. Poivrer.

Beurrer 12 mini moules à cake. Y
répartir la pâte et enfourner pendant 25 mn.

Démouler les cake et les servir tièdes.