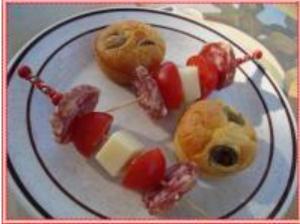


Mini-cakes aux olives et à la vache qui rit



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Ces mini-cakes sont très légers. Succès garanti !

Ingrédients

- quelques d'olives - vertes dénoyautées
- 4 portions d'"vache qui rit"
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs - entiers
- 120 ml de lait
- 50 ml d'huile
- 1 pincée de sel

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6-7.
- 2 Mélangez dans un saladier les œufs entiers avec la farine, le sachet de levure chimique, l'huile, le lait et la pincée de sel.
- 3 Beurrez et farinez des moules à mini-cakes.
- 4 Versez à l'intérieur des moules la préparation, puis déposez des olives vertes dénoyautées. Ajoutez enfin 4 portions de "vache qui rit" coupées en les enfonçant légèrement dans la pâte.
- 5 Enfourez environ 30 minutes.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

