

Petits cakes à la betterave rouge



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Des petits cakes originaux pour l'apéritif.

Recette proposée par : Eva Harlé

Ingrédients

- pour 12 petits moules :
- 250 g de betteraves - rouges cuites
- 100 g de fromage frais - type chavroux
- 110 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 œuf
- 5 cl de lait
- 1 cc d'huile d'olive
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Dans un saladier, mélangez la farine, la levure chimique, l'œuf, le lait, le sel, le poivre et l'huile d'olive. Remuez jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
- 2 Ajoutez les betteraves cuites et râpées ainsi que le fromage frais. Remuez bien le tout, puis versez dans des petits moules en silicone.
- 3 Enfournez 20 minutes à 200°C.
- 4 Démoulez quand ils ont refroidis. Ils sont tout moelleux !

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

