

Mini-cakes au muesli

<http://familyscook.canalblog.com/archives/2012/10/16/25325330.html>

October 19, 2012

mardi 16 octobre 2012

Une recette tirée d'un magazine acheté ce mois ci (Maxi cuisine) .
Idéal pour un gouter. J'ai choisi des Special K façon Crumble aux
pommes de Kellogg's®. Mais libre à vous de choisir.

Ingrédients :

Œufs : 3

Fromage blanc nature : 1 pot individuel (sur la recette originale c'est
un yaourt)

Zeste de citron non traité haché : 1 cuil. à café

Sucre : 120 gr

Farine : 150 gr

Huile d'olive : 10 cl

Muesli, céréales.. : 100 gr

Levure chimique ; 2 cuil. à café

Fouetter dans un saladier les œufs avec le sucre ajouter le fromage blanc, l'huile et le zeste de
citron râpé, bien mélanger. Incorporer la farine tamisée avec la levure, mélanger jusqu'à l'obtention
d'une pâte homogène, puis incorporer 40 gr de céréales.

Répartir la pâte dans des empreintes à mini cakes en silicone. Parsemer du reste de céréale. Cuire 6
min au four préchauffé à 200°C, baisser à 180°C et poursuivre la cuisson (10 min environ)

[gateau](#), [huile d'olive](#), [gouter](#)

