

Petits gâteaux salés au yaourt

1) Mélanger au batteur :

- 3 pots de yaourts
- 3 œufs
- 4 + 1/2 pots de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 3/4 pot d'huile de colza ou autre!!!

La pâte doit être homogène.



2) Ajouter après :

- environs 8 à 10 bâtonnets de surimi couper en dès ou émiettés
- ciboulette + sel + poivre + curry



3) Beurrer des petits moules à cake ou autre pour faire des petites portions

- Ajouter des pignons au dessus avant cuisson !!!!!

4) Cuire à 180° à 200°c environs 20 à 40 minutes tout dépend des four de chacun.

Les plus :

Vous pouvez mettre différents fromages, épices , jambon c'est plus moelleux et plus diététique qu'un cake classique !!!!

