



Mini-cakes express au pesto



Maintenant que j'ai concocté mon pesto, qu'est-ce que je vais bien pouvoir en faire ? Des pâtes ? => c'est fait.

Finaleme nt j'ai profité d'un apéro chez des amis où je devais amener un "p'tit truc". Sauf que je disposais à peine d'une demi-heure pour confectionner et cuire mon tribut.

Pari tenu et réussi, sauf que les cakes n'ont pas franchement apprécié d'être sortis aussi tôt du four : on dirait des champignons effondrés.

Ingrédients (pour 10 mini-cakes) :

- 120 g de farine
- 1 œuf
- 120 g de fromage blanc
- 1 à 2 cuillère à soupe de lait
- 1 cuil à café de levure chimique
- 50 g de [pesto](#)

Préparation :

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Mélanger l'œuf, le fromage blanc et les 2/3 du pesto. Verser la farine et la levure chimique. Si la pâte est trop épaisse, on peut rajouter un peu de lait.

Verser dans des moules à mini-muffins en silicone de préférence. Ajouter sur le dessus de chaque cake une pointe de sauce pesto.

Enfourner et laisser cuire une 15aine de minutes.

Laisser tiédir dans le four éteint pour éviter qu'ils ne se dégonflent et démouler ensuite, finir de faire refroidir sur une grille à pâtisserie.

Le 29 Juillet 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/07/29/index.html>