

## **Mini cakes au parmesan**

Ingrédients (**j'ai doublé les proportions**)

30 gr de gruyère râpé

90 gr de farine

20 gr de maïzena

1 cc de levure

**poivre aux baies**

30 gr de parmesan râpé

2 oeufs

20 ml d'huile d'olive

50 ml de lait **entier demi écrémé**

graines de sésame

Hacher grossièrement le gruyère avec un couteau (**un petit coup dans mon mini hachoir**)

Mélanger les ingrédients secs sauf les graines de sésame

Ajouter les oeufs et le lait

Incorporer l'huile

Répartir dans les empreintes à mini madeleines **mini cakes**

Parsemer de graines de sésame

Mettre au frais 10 mn

Puis cuire four chaud 200° environ 12 mn **pour moi un peu**

