

Mini cake chèvre / figues

Ingrédients :

- 3 oeufs 4
- 150g de farine 200
- 1 sachet de levure 1,3
- 10 cl d'huile de tournesol 13
- 12.5 cl de lait entier 16,5
- 100 g de gruyère râpé 130
- 1 buche de chèvre 1,3
- 3 ou 4 figues sèches ++

+ du croquant :
noisettes ? noix ?

-Préchauffez votre four à 180C (th 6)

-Coupez vos figues en petits morceaux, ainsi que votre buche de chèvre.

-Dans un saladier, fouettez les oeufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile et le lait chaud. Ajoutez le gruyère râpé. Remuez. Ajoutez la figue et le chèvre au mélange.

-Mettez votre préparation dans chaque petites empreintes et mettez au four pendant 30 minutes (à adapter selon les fours)