

Mini-Cakes au pesto & aux olives vertes

Pour 14 mini-cakes

Préparation : 15 min - Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150g de farine
- 1 sachet de levure
- 8cl d'huile d'olive
- 10cl de lait chaud
- 80g d'olives dénoyautées
- 3 cs de Pesto alla Genovese
- 50g de Grana ou de Parmesan
- Poivre



Ustensiles spécifiques : un cul de poule, un fouet, une râpe et des moules à mini-cakes !

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Dans un récipient, mélanger œufs + farine + levure (tamisées si possible).
- Ajouter l'huile d'olive en continuant de bien mélanger puis intégrer le lait préalablement chauffé.
- Egoutter les olives et les couper en rondelles.
- Ajouter le fromage râpé et le pesto. Bien mélanger.
- Terminer en ajoutant les rondelles d'olives.
- Poivrer.
- Verser l'appareil dans les moules à mini-cakes.
- Cuire 20 à 25 min environ.

Bon appétit !