

Mini-cannelés au chorizo

Pour 30 cannelés

Préparation : 10 min - Cuisson : 25 min

Ingrédients :

- 2 œufs
- 12 cl de lait
- 130g de farine
- 40g de beurre
- 2g de levure chimique
- 140g de chorizo
- 140g de fromage Leerdammer



Ustensiles spécifiques : un saladier, un fouet, une spatule, un tamis, un hachoir ou un robot mixeur, une plaque aluminium perforée et un moule de 30 empreintes mini-cannelés en silicone.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 210°C (th. 7).
- Placer les empreintes sur la plaque perforée.
- Dans le saladier, mélanger les œufs avec le lait.
- Incorporer la farine préalablement tamisée avec la levure.
- Incorporer le beurre fondu puis le chorizo finement haché avec le fromage.
- Garnir les empreintes et faire cuire 20 min.
- A déguster tièdes.

Bon appétit !