

## Mini-cakes à la mimolette et à la noisette

Préparation 20 mn

Cuisson 45 mn pour un grand cake ou 20 mn environ pour une version mini

Les ingrédients :

150 g de mimolette extra-vieille

150 g de farine

50 g de noisettes en poudre

1 sachet de levure chimique

3 oeufs

10 cl d'huile

10 cl de lait

50 g de noisettes

20 g de beurre

Sel et poivre du moulin

Couper la mimolette en petits dés et les fariner.

Dans un saladier mélanger la poudre de noisette, la levure, le reste de farine et les oeufs battus. Assaisonner et mélanger encore.

Ajouter l'huile et le lait en mélangeant, puis les dés de mimolettes et les noisettes concassées. Bien mélanger.

Mettre dans un moule à cake beurré (sauf s'il est antiadhésif ou en silicone) ou répartir la préparation dans des mini-moules en silicone de la forme que vous voulez. Cuire 45 mn (pour le grand cake) dans le four préchauffé à 180-200° suivant le four et vérifier la cuisson du grand cake en enfonçant la lame d'un couteau qui doit ressortir sèche. Pour la version compter une vingtaine de minutes (à adapter suivant les moules et le four).

Laisser reposer quelques minutes avant de démouler et déguster chaud.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>