

## Mini cakes au maïs et chorizo



### Pour 6 mini cakes ou un grand cake

Préparation : 15 minute

Cuisson : 30 minutes (pour des mini cakes)

- 3 oeufs
- 230 g de farine de maïs
- 20 cl de lait
- 8 cl d'huile
- 1 sachet de levure chimique
- 80 g d'emmental râpé (ou un autre fromage)
- 1 petite boîte de maïs
- 12 grandes tranches de chorizo
- Sel, poivre
- 1/2 c à café d'épices mexicaines (facultatif)

Préchauffez votre four à 180° C (160° C pour moi).

Dans un saladier, mélangez au fouet les oeufs, la farine de maïs, la levure chimique, le lait, l'huile, le fromage râpé, le maïs et les épices mexicaines.

Si votre moule n'est pas en silicone, prenez bien soin de le beurrer.

Versez une première couche de pâte dans chaque empreinte puis disposez une tranche de chorizo coupée en deux, puis recouvrez d'une couche de pâte, une autre rondelle de chorizo et enfin le reste de pâte.

Glissez au four pour 30 minutes (selon votre four). *Si vous prenez un grand moule à cake, il faudra compter 45 minutes environ de cuisson.*

A la sortie du four, démoulez les mini cakes sur une grille et laissez refroidir.