

## PETITS CAKES POUR APERO

3oeufs

150g de farine

10cl d'huile

1 sachet de levure chimique

12,5cl de lait

100g de gruyère râpé

100g de lardons en allumettes

3 tomates séchées marinées en bocal

une dizaine d'olives

du poivre

un paquet de petits moules en papier sulfurisé préparation pour environ 25 petits cakes

coupez en petits morceaux les olives les lardons et les tomates

dans un saladier travaillez bien au fouet les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile et le lait préalablement tiédi. Ajoutez le gruyère papé. Poivrez. Mélangez

Ajoutez les ingrédients coupés

Versez la préparation dans les petits moules à demi(les mettre dans une tourtière ou sur une plaque)

Laissez cuire environ ¼ d'heure à surveiller

BON APPETIT