CAKE JAMBON FROMAGE

RÉALISATION D'UN CAKE JAMBON FROMAGE

Et oui, les muffins peuvent aussi se manger salés ! Voici une recette de muffins jambon fromage pour une cuisine familiale facile et simple. Les muffins ne demandent que 5 minutes de préparation et 10 à 15 minutes de cuisson, parfait pour le dîner !

LES INGRÉDIENTS DE VOTRE RECETTE :

300 g de farine 10 g de sucre 70 g de beurre fondu 2 oeufs
13 cl de lait

150 g de gruyère râpé

1 pincée de sel

1 sachet de levure

3 tranches de jambon épaisses de 1 cm d'épaisseur environ

1/4 de cuillère à café de noix de muscade râpée

LES ÉTAPES POUR RÉALISER VOTRE RECETTE DE CAKE JAMBON FROMAGE :

Faire pré-chauffer le four à 200°C. Couper les tranches de jambon en petits cubes. Mélanger grossièrement dans un grand bol : la farine, la levure, 80 g de beurre fondu, le sucre, les oeufs, le lait et le sel. Ajouter les dés de jambon et le fromage râpé, puis donner quelques tours de cuillères pour homogénéiser la pâte. Répartir la pâte dans le moule préalablement beurré et fariné Faire cuire 15 minutes environ. Le cake est prêt quand la pointe d'un couteau plongée au centre ressort propre.
Le cake jambon fromage s'accompagne très bien d'une petite salade verte ou d'une salade de tomates

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de
1,99 €

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de
1,59 €

Tablier en coton avec poche

à partir de
2,69 €

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
4,74 €

Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,69 €

Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr