

Petits cakes au sucre perlé

Ingrédients pour 12 mini cakes :

100 g de sucre

4 oeufs

100 g de beurre

100 g de fromage blanc

200 g de farine

1/2 sachet de levure chimique

1 cuillère à café d'extrait de vanille liquide

Sucre perlé

Posez vos empreintes mini cakes sur la plaque alu perforée et préchauffez le four à 200°C.

Fouettez ensemble le sucre et les 4 oeufs entiers.

Ajoutez le fromage blanc, puis le beurre ramolli.

Mélangez bien, puis ajoutez la farine et la levure tamisées ensemble.

Remplissez les empreintes aux deux tiers, puis disposez des grains de sucre sur le dessus de chaque mini cake.

Enfournez pour 15 minutes.



<http://atablecheznatt.canalblog.com>