



MINI MUFFINS AUX POIVRONS ET AU PROVOLONE

pour 30 mini muffins :

200g farine avec poudre levante incorporée - 3 oeufs - 150ml lait tiédi - 50ml huile d'olive - 1/2 poivron rouge et 1/2 poivron jaune - 100g provolone râpé (ou de l'emmental) - sel - poivre -

Passer au four à 200° les 1/2 poivrons posés sur une plaque jusqu'à ce que la peau boursoufle et dore. Laisser refroidir dans le four porte fermée. Les éplucher une fois qu'ils sont tout raplaplas. Les couper en tous petits dés. Réserver.

Dans le bol du K muni de la feuille, mélanger la farine, la levure, l'huile, le sel, le poivre et les oeufs. Tout en mélangeant ajouter le lait tiédi, puis le provolone râpé. Bien mélanger. Ajouter les dés de poivrons.

Verser dans les moules en silicone (posés sur une plaque) à four préchauffé à 180° (th.6) pendant 20 minutes. Sortir du four, démouler au bout de 10 minutes. A servir froids.