

Mini cakes aux olives

Ces petits cakes sont pratiques pour un pique nique. Pour nous c'était pique nique dans le train. Ca change des sandwiches. C'est sympa aussi pour un apéritif dinatoire.



Ingrédients:

250 g de farine

1 sachet de levure

3 oeufs

25 cl de vin blanc

3 cs de porto

4 tranches de jambon blanc

1 petite boîte d'olives vertes dénoyautées

100 g de fromage râpé

Sel et poivre

Préparation:

1- Dans un saladier, mettre la farine, la levure, le sel, le poivre, les oeufs, le vin et le porto. Bien mélanger.



2- Ajouter le jambon coupé en petits morceaux, les olives rincées et coupées en deux et le fromage. Mélanger et verser dans des petits moules. J'ai utilisé la plaque Guy Demarle mini muffins.



3- Enfourner 25 min environ à 210°C. Laisser refroidir sur une grille.

