

# Mini cakes salés de Jules

## Ingrédients



- Farine 100gr
- Fromage 70gr
- ½ sachet de levure chimique
- 3 cuillères d'huile
- 1 yaourt nature
- 2 œufs
- Sel et poivre

## Matériel



- Balance de cuisine
- Fouet
- Cuillère
- Saladier
- Four
- Moule



Mettre la farine et la levure dans un saladier.



Ajouter les œufs, mélanger et ajouter l'huile.



Ajouter le yaourt, le fromage et le jambon, mélanger le tout.



Saler, poivrer



Mettre la pâte dans vos moules



Enfourner 20 mn à 180°



Déguster chaud, tiède ou froid avec une salade.