CAKE AU PIMENT D'ESPELET



RÉALISATION DES MUFFINS AU PIMENT D'ESPELET

Voici une idée de recette de cake au piment d'Espelet pour l'apéritif ou pour les amateurs de piment. Le piment d'Espelet apporte toute sa délicatesse à ce cake pimenté. La dose de piment est à adapter en fonction des goûts de chacun. Pour les palais sensibles ou les enfants, une pointe de piment d'Espelet est suffisante pour le parfumer.

LES INGRÉDIENTS DE VOTRE RECETTE :

300 g de farine 100 g de sucre 70 g d'huile d'olive 2 oeufs 13 cl de lait 1 sachet de levure 1 pincée de sel Piment d'Espelet 1 cuillière à soupe de sucre en poudre

LES ÉTAPES DE VOTRE RECETTE :

Faire fondre le beurre au micro-ondes Casser les oeufs un par un et les battre en omelette Mélanger grossièrement dans un grand bol : la farine, le sucre, l'huile d'olive, le piment d'Espelet, la levure, le lait, le sel et les oeufs battus Beurrer les moules à muffins ou y placer des cassettes en papier Verser la pâte dans le moule à cake à mi hauteur Faire cuire 15 à 20 minutes dans un four préalablement chauffé à 200° Démouler éventuellement les saupoudrer d'un peu de piment

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