

MINI-CAKES À LA RACLETTE

À
PAS
D'ICI



4 PERSONNES



15 MIN



FACILE



COÛT

USTENSILES

- . COUTEAU
- . **PLANCHE** à découper
- . **MOULES** à muffins
- . **FOUR**

INGRÉDIENTS

- . 200g de **FARINE**
- . 1 **OEUF**
- . 70g de **GRUYERE** râpé
- . 1 sachet de **LEVURE**
- . 50g de **BEURRE** fondu
- . 1 pincée de **SEL**
- . 15cl de **LAIT**
- . 4 tranches de **BACON**
- . 4 tranches de fromage à **RACLETTE**

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à **210°C** (th.7).
2. Découper en petits morceaux le **FROMAGE** ainsi que le **BACON**.
3. Dans un saladier vers tous les **INGRÉDIENTS** et bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
4. Verser le mélange dans des **MOULES** à muffins.
5. Enfourner 20 minutes.