

Le Cuajada

Préparation : 5 minutes
Cuisson : 20 à 25 minutes

Ingrédients :

- * 125 g de yaourt
- * 1 oeuf
- * 100 g de farine
- * 60 g de cassonade
- * 210 g de lait
- * 60 g de beurre
- *



Préparation :

Préchauffez votre four à 150° C (th.5) et posez vos empreintes sur la plaque perforée.

Faites fondre le beurre au Cook'in (50 secondes, vitesse 3). Ajoutez le yaourt et mélangez 30 secondes, vitesse 3, ajoutez les autres ingrédients et mélangez encore 20 secondes à la vitesse 5.

Versez dans les empreintes et faites cuire pendant 20 à 25 minutes à 150° C (th.5).

Laissez refroidir complètement avant de les démouler.

Note : Recette trouvé chez [Jacre.over-blog.com](http://jacre.over-blog.com)