

## MINI MUFFINS BASQUES

200g de farine

3 œufs

2 cuillères à café de levure chimique

30 g de beurre salé fondu

100 g de lait

40 g de fromage

60 g de chorizo

Sel, poivre

Confiture de cerises noires



Préchauffer le four Th 7.

Mélanger la farine et la levure.

Ajouter les œufs et le beurre fondu et le lait, mélanger.

Couper le fromage en dés, enlever la peau du chorizo et le couper en dés.

Incorporer le fromage et le chorizo à la pâte, ainsi que du sel et du poivre (plus ou moins de poivre selon la force du chorizo).

Verser la pâte dans les moules, en remplissant seulement à moitié les empreintes.

A l'aide d'une cuillère à moka, mettre un peu de confiture de cerises noires dans les empreintes, puis recouvrir du reste de pâte.

Enfourner pour une vingtaine de minutes (surveiller la cuisson, et l'adapter à votre four).



<http://lamarmiteamalice.over-blog.com/>

