

Cakes salés (petits pois carottes maïs, thon et fromage) au magimix

Informations

| | | | |
|----------------------|------------------|----------------|-------------------|
| Préparation : 15 min | Cuisson : 45 min | Durée : 60 min | Difficulté : 1/10 |
| Ingrédients : 25 | Étapes : 15 | Astuces : 14 | |

Ingrédients

Pour les cakes petits pois, carottes, maïs:

190G de farine

100G de petit pois et carotte en boîte

100G de lait

50G de maïs en boîte

2CàS d'huile

3 oeufs

1 sachet de levure

Sel

Poivre Pour les cakes au thon:

190G de farine

100G de thon en boîte

100G de lait

2CàS d'huile

3 oeufs

1 sachet de levure

Sel et poivre Pour les cakes au fromage:

200G de farine

125G de lait

125G de beurre mou

75G de comté

75G de gouda

2CàS d'huile

3 oeufs

1 sachet de levure

Piment d'espelette

Étapes

Découvrez une recette de cake salée au thermomix avec ces différents cakes thermomix que vous pourrez déguster en apéritif
dinatoire

Cake petits pois, carotte, maïs:

Â»

Mettre le lait et la levure dans le thermomix et régler 5 minutes sur 30°C à la vitesse 3.

Â»

Mettre l'huile, la farine et les oeufs dans le bol du thermomix et régler 1 minute sur la vitesse 3.

Â»

Cakes salés (petits pois carottes maïs, thon et fromage) au magimix

Mettre les petits pois et carottes, le maïs, le sel, le poivre dans le bol du thermomix et régler 30 secondes en fonction sens inverse sur la vitesse 2.

Â»

Verser la préparation dans un moule à cake.

Â»

Enfourner à 180°C pendant 45 minutes.

Cake au thon:

Â»

Mettre le lait et la levure dans le thermomix et régler 5 minutes sur 30°C à la vitesse 3.

Â»

Mettre l'huile, la farine et les oeufs dans le bol du thermomix et régler 1 minute sur la vitesse 3.

Â»

Mettre le thon égoutté dans le bol du thermomix et régler 30 secondes en fonction sens inverse sur la vitesse 2.

Â»

Verser la préparation dans un moule à cake.

Â»

Enfourner à 180°C pendant 45 minutes.

Cake aux fromages (gouda et comté):

Â»

Mettre le gouda et le comté dans le bol du thermomix et régler 5 secondes sur la vitesse 5. Réserver dans un bol.

Â»

Mettre le lait et la levure dans le bol du thermomix et régler 5 minutes sur 50°C à la vitesse 3.

Â»

Ajouter les autres ingrédients sauf les fromages et régler 2 minutes à la vitesse 5.

Â»

Ajouter les fromages et régler 20 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Mettre la préparation dans un moule à cake et enfourner 45 minutes sur 180°C.

Faites un excellent apéro avec ces petits cakes salés au thermomix. Miam ;)