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

Informations

Préparation : 15 min	Cuisson : 45 min	Durée : 60 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 25	Etapes : 15	Commentaires : 4	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

Etapes

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»

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com

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

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 ;)

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com