

# Cake Pop salés

## Ingrédients pour 6 enfants

100g  de petits lardons

2  œufs

140g de farine



4 fromages « vache qui rit »  
et 50g de gruyère râpé




un peu de muscade



1 cuillère à café de levure



40g  de beurre ramolli

4 cuillères à soupe de lait



## Matériel

1 jatte, 1 verre, 1 poêle



1 fouet, 1 spatule



1 cuillère à café et 1 cuillère à  
soupe



1 moule à cake pop



1 verre doseur



## Préparation

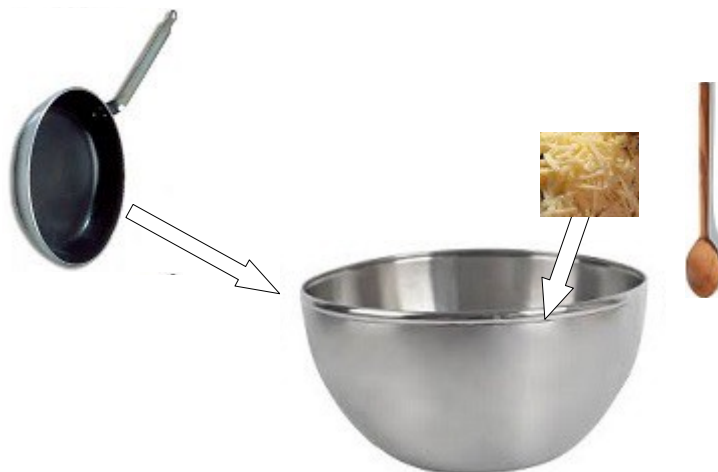
1- dans un saladier, mélanger le beurre, la farine, la levure, les œufs, le lait et le sel à l'aide d'un fouet. Ajouter un peu de muscade.



2- Dans une poêle, faire revenir les lardons puis ajouter les fromages « vache qui rit »



3- Mélanger ensuite le contenu de la poêle à celui du saladier, ainsi que le gruyère.



4-Verser la préparation dans un moule à cake pop, à l'aide d'une spatule.



4- enfourner : Four Th 6,  
180°, environ 10 mn.

