

Petits gâteaux de Jocelyne

2 œufs

150 g de sucre

100 ml de lait

100 de beurre fondu

125 g de farine

1/2 sachet de levure



Dans votre robot, versez les œufs, le sucre, le lait et le beurre fondu : donnez quelques tours de manivelle,

Ajoutez la levure, la farine et mélangez à la spatule : la pâte est prête

A cuire en petits moules portions

Four thermostat 160° - 15 minutes

Ajouter à la recette de base un des ingrédients ci-dessous :

zeste citron ou orange avec 2 cuillérées de rhum

extrait d'amande

100 g de raisins secs plus rhum

petits dés de pommes ou abricots secs

***souvenir de notre randonnée du côté de Chalonnnes,
le pays de l'Aubance et du Layon***

Les recettes qui marchent... Avril 2011