

Mini cakes façon hot dog

Ingrédients

- 200g de farine
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 15cl de lait
- 6cl d'huile d'olive
- 2CàS de ketchup
- 50g d'emmental râpé

mozzarella coupées en dès

- environ 6 saucisses de Strasbourg
- moutarde + ketchup pour la finition

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier mélanger les œufs avec la farine, la levure chimique, l'huile et le lait préalablement tiédi.

Ajouter les 2CàS de ketchup ainsi que l'emmental râpé et **la mozzarella** et bien mélanger.

Couper les saucisses de Strasbourg en 2 ou 3 morceaux suivant la taille de vos empreintes.

Verser un peu de cette préparation dans les empreintes à mini cakes en silicone puis déposer 1 morceau de saucisse.

Recouvrir avec un peu de pâte puis déposer sur le dessus un trait de ketchup et un trait de moutarde.

Enfourner pour 15 à 20 minutes de cuisson à 180°C.

Déguster de préférence chaud.



<http://atablecheznatt.canalblog.com>