



# Cakes salés citron-jambon



partenaire de vos recettes fruitées

**Préparation** : 15 min

**Cuisson** : 15min

**Pour** : 20 cupcakes

Il vous faut :

- 250 g de farine
- 12.5 cl de lait
- 1 sachet de levure chimique
- 125 g de beurre mou
- 4 œufs
- sel/poivre
- 75 g de gruyère râpé
- 75 g de jambon en dés
- 15 g de citron jaune déshydraté



Les conseils du chef

- Mélanger farine, œufs, lait et beurre
- Incorporer gruyère, levure, sel et poivre
- Mélanger et incorporer jambon et citron jaune déshydraté
- Mélanger puis disposer dans l'appareil à cupcake (15 min) pour cuisson ou dans plat à cake au four

Retrouvez-nous sur notre site internet :

[www.co-fruit.com](http://www.co-fruit.com)

Et aussi sur les réseaux sociaux !



Avec C'O Fruit fruitiez vos envies !