

'Minicakes' de pernil i olives

UNES CREPS ESPONJOSES QUE ADMETEN MOLTES VARIACIONS

ingrédients

PER A 4 PERSONES

- 150 g de farina fluixa
- 1 sobre d'impulsor
- 125 g de pernil dolç tallat en dues llesques
- 75 g de formatge ratllat, millor gruyère
- 75 g d'olives verdes sense pinyol
- 50 g d'olives negres sense pinyol
- 4 ous
- 100 ml de llet
- oli d'oliva verge extra
- sal
- pebre negre

entreu en acció

- 1 Talleu les olives a rodanxes fines i el pernil a daus petits.
- 2 En un bol, barregeu la farina amb el llevat i un pessic de sal. A part, feu batre els ous amb una cullerada d'oli d'oliva, la llet, i sal i pebre al gust.
- 3 Barregeu les dues preparacions anteriors, afegiu-hi el pernil, el formatge i les olives i deixeu-ho reposar mentre prepareu els motlles de cake.
- 4 Si els motlles són siliconats, només heu de mirar que estiguin nets, i si són d'un altre material, unteu-los amb mantega i enfarineu-los. Aboqueu-hi la barreja i feu-los coure al forn, calent, 35-50 min a 180 °C, depenent de si heu emprat un motlle gran o bé motlles individuals.

enllestiu el plat

- 5 Un cop cuits, deixeu refredar els cakes una mica abans de tallar-los i, si voleu, acompanyeu-los amb una amanida.



BON PROFIT AMB CAVALL FORT!

Endrapa pàgines d'aventures, còmics, jocs, receptes, contes...!
 Cavall Fort, la revista per a lectors gurmets de 9 a 14 anys!
 I per als petits de 4 a 8 anys, El Tatano!

Subscriu-t'hi a www.cavallfort.cat o al 93 218 62 20

