



<http://www.lesfoodies.com/>

## Minis cakes à la farine de lentilles et au bacon (bio)



Temps de préparation: <15 minutes

Temps de cuisson: 5 à 10 minutes

Difficulté: Facile

### Ingrédients (4 personnes):

- 2 Oeufs
- 50 Grs de farine de lentilles
- 50Grs de farine blanche
- 1/2 Sachet de poudre à lever (levure)
- 1Pincée de sel et poivre
- 8Cl de crème liquide ou lait
- 100 Grs de bacon coupé en petits morceaux
- 1 Cuillère d'huile de sésame (ou autre).

### Préparation:

Une petite idée pour l'apéritif....

Préchauffer le four 180° (th6).

Mettre la crème ou le lait à chauffer. Pendant ce temps mélanger les oeufs avec les farines et la levure, ajouter sel, poivre.

Quand tout est bien mélanger incorporer la crème chaude (ou le lait) mélanger la préparation et enfin mettre le bacon et l'huile.

Placez le tout dans des petits moules.

Cuisson 10 mns dans les minis moules, 20 mns dans les moules à muffins et 40 mns dans un grand moule à cake.

*Publié par creativcel - <http://www.lesfoodies.com/creativcel>*