

# Mini cakes californiens

## Ingrédients pour 24 mini cakes :

- 150g de farine
- 70g de sucre
- 3 œufs
- 300ml de lait
- 120g de muesli gourmand
- 30g de beurre
- 1 sachet de levure
- 3 pommes
- 50g d'amandes effilées
- 1 bouchon de Rhum

Préchauffer le four à 200°C.

Dans un saladier, battre les œufs avec le lait.

Dans le robot, mettre la farine, la levure, le muesli, le sucre, le beurre ramolli, le Rhum et tout mélanger. Rajouter les pommes coupées en dés.

Y ajouter les œufs au lait et mélanger.

Remplir le moule à mini cakes en silicone. Parsemer d'amandes effilées et enfourner au moins 45 minutes.

## Accord met et « vin » :

Avec un cidre brut