

Muffin salé au jambon et fromage



Ingrédients

- 180 gr de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 150 gr de jambon
- 10 cl d'huile d'olive
- 10 cl de lait
- 100gr de fromage râpé
- 3 œufs
- Sel et poivre

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un plat, mélanger la farine et la levure. Dans un autre plat, battre les œufs avec le lait, l'huile d'olive et verser ce mélange dans la farine.

Mélanger puis ajouter 50 gr de fromage râpé puis le jambon coupé en petits morceaux. Saler et poivrer.
Verser la pâte dans des moules à muffins puis disposer sur le dessus le reste du fromage râpé.
Cuire 25 minutes

Bon appétit !!!