

# Mini Muffins anchois et olives

<http://www.lafeecreative.com/2022/06/mini-muffins-anchois-et-olives.html>

Pour 15 mini muffins

## Ingrédients :

150 ml	Farine
5 ml	Levure chimique
25 g	Parmesan râpé
25 ml	Vin blanc
50 ml	Huile
2	Œufs
1 pincée	Piment d'Espelette
	Sel et poivre
50 g	Anchois
30 g	Olives vertes dénoyautées



## Ustensiles :



Couteau d'office



Cuillers Mesure



Spatule silicone fine

Tupperware



SuperSonic  
Chopper Tall



Bol à Pâtisserie 1 l



Moulin Universel



Moule silicone  
Mini Muffins



Fouet Mélangeur

## Préparation :

1. Préchauffez votre four à 190°C (th 6/7). Sortez votre grille.
2. A l'aide des **Cuillers Mesure**, préparez vos ingrédients dans le **Bol à Pâtisserie 1 l**.

3. Mélangez à l'aide du **Fouet Mélangeur**, la farine, la levure, le parmesan, le vin blanc, l'huile, les œufs, le sel, le poivre et le piment d'Espelette.
4. Dans le **SuperSonic Chopper Tall**, hachez les anchois et les olives, et ajoutez-les au mélange du Bol à Pâtisserie.
5. Posez le **Moule à mini muffins** sur la grille froide et remplissez les alvéoles du moule à moitié.
6. Faites cuire environ 15 min – durée à adapter à votre four
7. Laissez reposer 5 min avant de démouler.

*Dégustez tiède.*

