

PETITS GÂTEAUX

AUX NOIX ET A LA PÂTE DE HARICOT ROUGE



INGRÉDIENTS

- 120 ml de lait
- 50 g de sucre
- 50 g d'œuf
- 100 g de farine (+ levure)
- 10 g de beurre
- 60 g de pâte d'haricot rouge
- 20 à 30 g de noix
- Vanille

PRÉPARATION

1. **Mélanger l'œuf et le sucre** dans un bol.
2. **Ajouter la farine** et la levure tamisées. Mélanger délicatement.
3. **Ajouter le lait** et continue à mélanger doucement. Ajouter du sel.
4. Mettre un peu de pâte au fond des moules beurrés. Ajouter la pâte d'haricot rouge, puis les noix. Couvrir avec le restant de pâte *jusqu'à 5 mm du bord maximum*, pour ne pas que la pâte déborde lors de sa cuisson au four.
5. **Faire cuire à 180° C pendant 10 à 15 minutes.** La pâte doit avoir levé et doré.

On peut manger cette pâtisserie au petit déjeuner. Bon appétit !