

## Cake Chorizo fromage



**Préparation** : 20 min

**Cuisson** : 20 min

**Difficulté** : ★☆☆

### Ingrédients

- 100 g de farine
- 1/2 cuillère à soupe de levure chimique
- 1 cuillère à café de paprika
- 2 gros oeufs
- 2 yaourts nature
- 6 cl d'huile d'olive
- 80 g de gruyère râpé
- 70 g de chorizo
- 2 cuillères à soupe de pignons de pin
- sel

### Préparation

1. Dans un saladier, tamisez ensemble la farine, la levure, le sel et le paprika.
2. Dans un autre récipient, battez les oeufs à la fourchette. Ajoutez les yaourts et l'huile.
3. Mélangez les deux préparations, puis incorporez le gruyère, le chorizo coupé en petits morceaux et les pignons de pin.
4. Versez ce mélange dans des moules à mini cakes et faites cuire environ 20 min dans le four préchauffé à 180°C (350°F, thermostat 6).