Cupcakes au fromage DŽIUGAS®



Ingrédients

1	œuf
120 ml	de crème fraîche
50 ml	d'huile d'olive
100 g	de farine
2 cuillères à café	de levure
1 gousse	d'ail
80 g	de fromage à pâte dure DŽIUGAS
	thym (à votre convenance)
	sel (à votre convenance)
	poivre (à votre convenance)

Préparation

Mélanger l’œuf, l’huile et la crème fraîche dans un bol. Mélanger la farine, le sel, le poivre et la levure dans un autre bol. Verser le premier mélange (liquide) dans le deuxième mélange (sec), ajouter le fromage DŽIUGAS râpé grossièrement et l’ail. Mélanger le tout. Verser la préparation dans 7 moules et faire cuire au four pendant 20-25 minutes à 175°C.