



CUPCAKES AU CHEVRE ET AU SAFRAN

Pour 12 Cupcakes

200 g de fromage de chèvre frais (en bûche)	250 g de farine tamisée
2 cuillère à café de levure chimique	10 pistils de safran
70 g de fromage râpé	2 œufs
25cl de yaourt nature	1/2 cuill. À café de sel
1cuill. à soupe de miel	Persil

Faire infuser le Safran dans un peu d'eau tiède

Préchauffez le four à 200°C. Chemisez les moules à muffins avec les caissettes en papier.

Emiettez le fromage de chèvre et mettez de côté les 12 plus gros morceaux pour la décoration

Battez les œufs et le yaourt. Mixez tous les autres ingrédients, puis incorporez-les en ajoutant l'infusion safranée.

Répartissez la pâte dans les caissettes en les remplissant au 3/4. Posez un morceau de fromage sur la pâte avec une pointe de miel et le persil. Enfournez pour 20 à 25 mn.

Sortez les gâteaux des moules et laissez-les refroidir dans les caissettes.