

Blitz au crevette.

Petit gâteau rafraichissants.

1/3 Tasse de beurre.
3/4 Tasse de sucre
2 oeufs.
Pinçee de sel.
3 c. à thé de poudre à pâte.
1 3/4 Tasse de farine (- ou +)
3/4 Tasse de lait
1 c. à thé de vanille.

Préparation:

Chauffer le four à 400°F. Défaire le.
Beurre en crème, Ajouter le sucre graduellement et les oeufs. Bien battre. Tamiser la farine avec les ingrédients secs. Ajouter au premier mélange en alternant avec le lait. Ajouter la vanille et mélanger à nouveau. Verser la pâte dans des moules à muffins bien graissés et saupoudrés de farine. Cuire environ 15 minutes ou jusqu'à ce qu'on cogne en ressort propre. Laisser refroidir parfaitement.

Remplissage :

Enlever le dessus de chaque gâteau à l'aide d'un petit couteau. Creuser l'intérieur et remplir de mélange au citron shiriff. Remplacer le dessus du gâteau. Décorer avec un peu de crème fouettée et de corises rouge et ~~verte~~ verte.