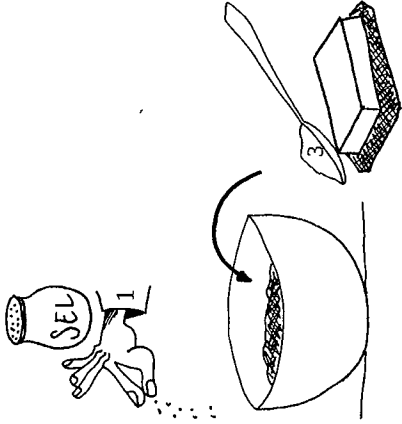
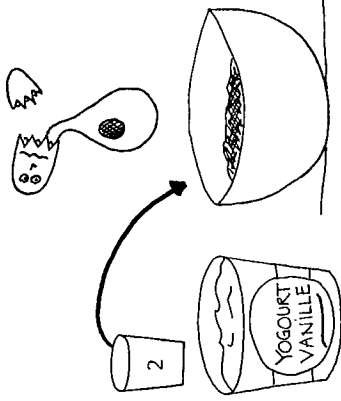
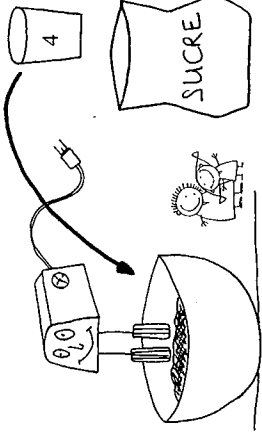
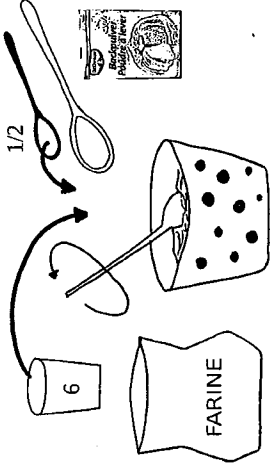
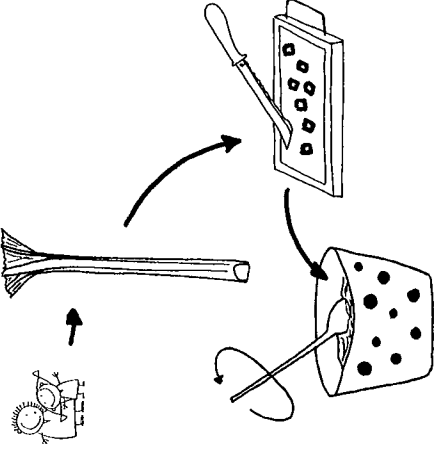
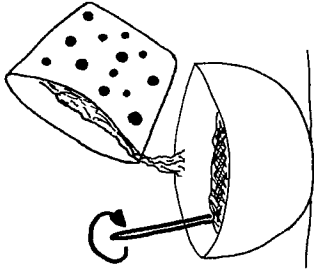
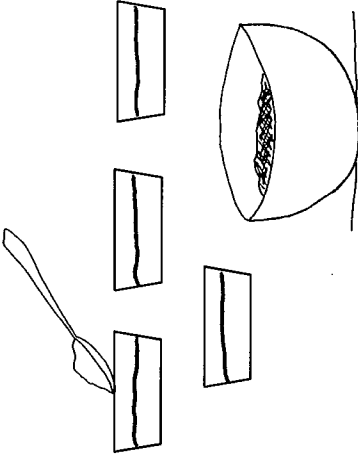
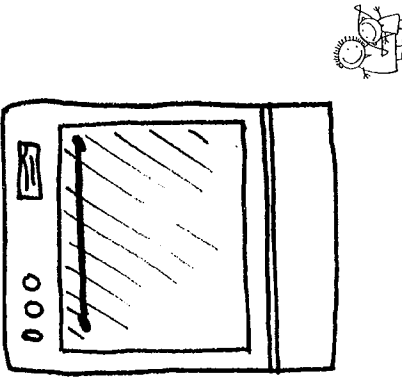


Mini-cakes yogourt-rhubarbe

<p>1. Mettre le beurre et le sel dans le bol. Tourner en pommode.</p> 	<p>2. Ajouter un oeuf et le yogourt vanille.</p> 	<p>3. Ajouter le sucre. Battre en mousse avec le mixer.</p> 	<p>4. Dans un autre bol, mettre la farine et la poudre à lever.</p> 
<p>5. Éplucher et couper une tige de rhubarbe en petits cubes et ajouter à la farine.</p> 	<p>6. Mélanger le contenu des deux bols.</p> 	<p>7. Remplir les moules à cake.</p> 	<p>8. Cuire les cakes 35 minutes minutes à 180°.</p> 

 Cette recette est réalisée avec un gobelet 2cl (liqueur).