

Voilà une petite idée sympa pour l'apéro, qu'on trouve souvent en grande surface, alors que c'est si simple à réaliser ! Comme, entre autres choses, je n'ai plus droit au lait cru en ce moment (!) et que mes parents m'ont rapporté des Pyrénées un fromage que j'apprécie particulièrement, le Bethmale, j'ai décidé de le faire cuire pour pouvoir le manger !



pour ce bol d'environ 75 petits gâteaux  
100 g farine, 50 g maïzena, 75 g beurre, 75 g de fromage râpé ou en  
petits morceaux, 3 jaunes d'œufs, 1 cc levure chimique, 3 cs eau

1. Mélanger la farine, la maïzena et la levure.
2. Dans une petite casserole, faire fondre le beurre et incorporer le fromage. Lorsque les 2 ne forment plus qu'une seule pâte, mélanger à la farine. Ajouter 1/2 cc de sel, les jaunes et l'eau.
3. Etaler sur un plan bien fariné (sinon, gare à la galère pour décoller la pâte !), découper à l'emporte-pièce.
4. Faire cuire 12 à 15 min. à 200°C. Laisser refroidir avant de décoller les gâteaux.