

# Blinis en folie !



www.audalacuisine.com

## ✓ Ingrédients

(pour 6 personnes) :

- 150 g de caramel au beurre salé
- 30 g de sucre semoule
- 50 g de farine
- 2 œufs

Moelleux caramel au beurre salé



## ✓ Préparation :

Préchauffer le four à 210°C.

Dans un saladier, battre les œufs en omelette. Ajouter le sucre et la farine, bien mélanger.

Faire fondre le caramel doucement dans une petite casserole. Le verser dans le saladier et bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Beurrer 6 moules individuels (type moule à muffins).

Répartir la préparation dans les moules, aux deux tiers.

Faire cuire 8 minutes, puis démouler et servir aussitôt.

www.audalacuisine.com