 **Cake pops olives-chorizo**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/06/Cake-pops-olives-chorizo-DSCN8563.jpg)  
**Pour 30 cake pops-30 mini pyramides-18 mini cannelés**

**- 70 g de chorizo en tranches fines**  
**- 15 olives noires à la grecque**  
**- 100 g de beurre**  
**- 215 g (200 ml) de lait fermenté (1)**  
**- 3 œufs**  
**- 150 g de farine**  
**- 1 sachet de levure chimique**  
**- 100 g de parmesan**  
**- Poivre du moulin**

**Plaques à cake-pops ou mini empreintes.**  
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

Faire fondre le beurre et le laisser tiédir.  
Dénoyauter les olives et les hacher.  
Hacher le chorizo.  
Mélanger le lait, le beurre et les œufs.  
Incorporer la farine, la levure et le parmesan et bien mélanger.  
Poivrer (**je n'ai pas salé, parmesan, olives et chorizo le sont assez pour moi**).  
Partager la pâte en deux (environ deux fois 360 g).  
Mettre les olives hachées dans une des pâtes et le chorizo haché dans l'autre.  
Garnir les empreintes.  
Enfourner pour une vingtaine de minutes.  
Démouler délicatement et éventuellement, à l'aide de ciseaux, découper l'excédent de pâte pour donner une jolie forme ronde aux pop cakes.  
Laisser refroidir sur une grille.  
Si vous les avez préparés à l'avance, faites-les réchauffer à four chaud pendant quelques minutes.