 **Mini-cakes saveur crabe**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/12/mini-cake-saveur-crabe-novembre-2008-069-copie-copy.jpg)**Pour 60 mini-muffins et 3 muffins**

**- 100 g de farine**   
**- 200 g de comté râpé**   
**- 1 sachet de levure**   
**- 3 œufs**   
**- 1 yaourt**   
**- 1/2 pot d'huile (mesuré avec le pot de yaourt)**  
**- 12 bâtonnets de** [**surimi**](http://recettes.de/surimi) **goût crabe**   
**- sel & poivre du moulin**

**Plaques d'empreintes à mini-muffins ou 1 moule à cake de 26 cm beurré**  
**Préchauffage du four [Four Chaleur tournante](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg) à**  
**- 180°C pour les mini-muffins**  
**- 150°C pour le cake**  
  
Mélanger les œufs avec le yaourt.  
Ajouter l'huile, puis la farine et la levure tamisées. Bien mélanger.  
Incorporer le fromage râpé, du sel et du poivre.  
Ajouter les bâtonnets de surimi coupés en dés.  
Répartir la pâte dans les empreintes et faire cuire au four préchauffé pendant 18 min environ.  
Pour le cake la cuisson sera de 45 minutes.