**Mini cakes petits pois feta**

[Une image contenant alimentation, table, assiette, intérieur

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/10/mini-cakes-petits-pois-feta-p1060326-.jpg-r-copy.jpg) **Pour 18 petits cakes**

**- 250 g de farine**  
**- 1 càc de levure chimique**  
**- 3 œufs**  
**- 95 g d'huile**  
**- 100 g de lait (**[**ribot**](https://recettes.de/lait-ribot) **pour moi)**  
**- 200 g de** [**petits pois**](https://recettes.de/petits-pois) **surgelés**  
**- 200 g de** [**feta**](https://recettes.de/feta)  
**- 1 càc d'**[**origan**](https://recettes.de/origan) **séché**  
**- sel & poivre du moulin**

**Empreintes à petits cakes**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Mélanger dans un saladier la farine et la levure.  
Faire un puits, déposer les œufs et verser l'huile et le lait.  
Saler légèrement et poivrer.  
Mélanger pour obtenir une pâte épaisse.  
Ajouter les petit-pois, l'origan et la feta en dés.  
Remplir les empreintes avec la pâte aux ¾.  
Enfourner pour environ 25 minutes (à vérifier).  
Laisser reposer quelques instants avant de démouler sur une grille.  
Déguster tiède ou à température ambiante.