



## MOJITO CUPCAKES

**A savoir :** avec ces quantités j'ai préparé 20 mini cupcakes de 4cm de diamètre. Vous pouvez préparer le sirop au rhum la veille et le garder au réfrigérateur.



Ingrédients : 100ml de rhum blanc, 170gr de sucre, 40gr de beurre mou, 120gr de farine, une pincée de sel, 1 1/2 c. à café de levure, 1 c. à café de zeste de citron vert, 1 c. à café de zeste de citron, 1 c. à soupe de menthe ciselée, 120ml de lait entier, 1 oeuf grand.

Pour la crème : 150ml de crème liquide entière, 150gr de mascarpone, le jus d'un demi citron vert. Pour décorer : 1 c. à soupe bombée de sucre cassonade, le zeste d'un citron vert, quelques feuilles de menthe.



Dans une casserole, portez à ébullition le rhum et 30gr de sucre, puis laissez réduire de moitié. Laissez refroidir. Dans le robot, avec la feuille, travaillez le beurre, la farine et la levure tamisées, le sel, les zestes de citron et citron vert, la menthe ciselée et le sucre restant (140gr). Mélangez jusqu'à obtenir un mélange sableux. Dans un bol, mélangez le lait et l'oeuf, puis incorporez-les au mélange à vitesse minimum. Transférez le tout dans les caissettes à muffins et enfournez 15 minutes à 170°C. Sortez-les du four et badigeonnez-les de sirop au rhum, puis laissez-les refroidir sur une grille.

Montez la crème en chantilly avec le mascarpone et le jus de citron vert, puis transférez-la dans une poche à douille avec douille lisse de 0.5cm de diamètre. Décorez les muffins et réservez-les au réfrigérateur. Avant de servir, mélangez la cassonade et le zeste de citron vert, saupoudrez-le sur les cupcakes et décorez avec une feuille de menthe.