

Mini Cakes Anglais



Ingrédients

- 75 g de raisins secs
- 50 g de canneberges
- 40 g de fruits confits
- 50 g de cerises Amarena
- 2 cuillères à soupe de Cointreau Cuisine (30 ml)
- 130 g de farine
- 75 g de sucre Muscovado
- 1 pointe de couteau de mélange pain d'épices (3 g)
- 5 g de levure Baking Powder
- 85 g de beurre mou
- 1 cuillère à soupe de Golden Syrup® ou (miel)
- 2 œufs entiers

Sortir le beurre à température ambiante.

Préchauffer le four à 170°C. Placer les empreintes mini muffins sur la plaque alu perforée.

Dans le petit cul de poule, mélanger les raisins secs, les fruits confits, les canneberges, les cerises coupées en deux.

Vaporiser avec le spray Cointreau Cuisine avec la valeur de 2 cuillères à soupe.

Dans le cul de poule, mélanger les poudres au fouet : farine, sucre, levure et épices.

À part, détendre le beurre en pommade au fouet avec le Golden Syrup.

Ajouter les oeufs légèrement battus et mélanger. Incorporer à aux poudres, mélanger bien.

Fariner légèrement les fruits confits avant de les incorporer à la pâte, mélanger délicatement.

Dresser dans les empreintes à l'aide de 2 cuillères à soupe (une qui prend la pâte l'autre qui la pousse).

Cuire 8 min à 170°C puis baisser la température du four à 150°C.

Poursuivre la cuisson pendant 20 min environ.

Les mini cakes sont cuits lorsque la pâte se décolle du bord des empreintes.

Laisser refroidir complètement et démouler sur la grille fleur.