

PETITS CAKES MOELLEUX A LA MANDARINE

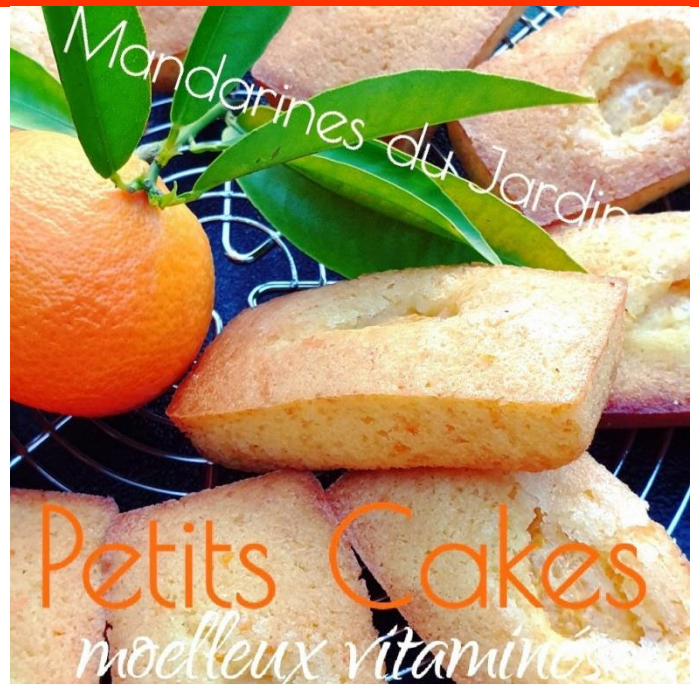
Ingrédients :

Pour la pâte

- 150 g de beurre
- 100 g de sucre
- 3 œufs
- 150 g de farine de Gruau T45
- ½ paquet de levure chimique
- Le zeste de 2 mandarines (bio)
- les tranches des 2 mandarines

Pour le sirop d'imbibage :

- le jus de 2 mandarines
- 50 g de sucre



Préparation :

Préparer le matériel et peser tous les ingrédients. Préchauffer le four à 180°C. Placer le moule sur la plaque alu perforée. Dans le cul de poule, mélanger le beurre fondu et le sucre. Ajouter les œufs 1 à 1, battre entre chaque. Ajouter les 2 zestes, mélanger. Incorporer la farine tamisée avec la levure. Garnir le moule 12 petits cakes à l'aide soit de 2 cuillères, soit à la poche à douille.

Placer au centre de chaque empreinte une tranche de mandarine, déposer dessus 1/2 cuillère de sucre. Cuire 25 minutes (selon four). Pendant ce temps, préparer le sirop en mélangeant le jus des mandarines et le sucre. Arroser chaque cake à la sortie du four de ce sirop.

Suggestion :

Démouler sur grille une fois le sirop absorbé.

Ustensiles et moule utilisés

