



MINI SAVARINS AU RHUM

**4 oeufs - 180g farine T.45 - 150g sucre semoule - 1 paquet de levure chimique *-
Pour le sirop : 15cl rhum -200g sucre –**

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Dans le bol du robot mettre tous les ingrédients, mixer. Couler dans les moules (beurrés s'ils ne sont pas en silicone). Cuire 20 min.

Pendant ce temps, préparer le sirop. Dans une casserole verser l'eau et le sucre. Faire chauffer 10minutes.

Sortir les moules du four. Démouler les mini-babas dans une boîte haute et verser le sirop chaud sur les gâteaux. Le laisser bien les imbiber. Les sortir délicatement et les poser sur le plat de service.