

# MINI CAKES CHOCO MANDARINES

Dimanche 23 Janvier 2022

La pause dominicale :

Mini cakes choco mandarines : 12 mini cakes et 4 sp vert -3  
spl bleu -3 spv violet -3 psp par part

-140 g de farine : 14 sp vert bleu violet -14 psp

-1/2 sachet de levure alsacienne : 0 sp vert bleu violet -0  
psp

-2 oeufs moyens\* : 5 sp vert -0 spl bleu -0 spv violet -0  
psp

-12 cuillerées à café de confiture de mandarine 16 sp vert  
bleu violet -16 psp

-100 g de compote de pommes nature sans sucre ajouté : 0 sp  
vert bleu violet -0 psp

-2 cuillerées à soupe de cacao non sucré : 2 sp vert bleu  
violet -2 psp

-30 g de sugarly (sucralose) : 3 sp vert bleu violet -3 psp

-100 ml de jus pressé de mandarine : 1 sp vert bleu  
violet -1 psp

-2 mandarines\* : 0 sp vert bleu violet -0 psp

-pour le sirop :

-15 ml de Grand Marnier : 1 sp vert bleu violet -1 psp

-10 g de sucre glace : 3 sp vert bleu violet -3 sps

Peler les mandarines et détacher les quartiers en ôtant les  
pépins s'il y en a et les filaments blancs.

*Préchauffer le four 180 ° (th 6) chaleur traditionnelle.*

*Mélanger la farine et la levure dans un saladier.*

*Fouetter les oeufs avec le sugarly jusqu'à blanchiment et les rajouter à la farine levure.*

*Continuer à fouetter en rajoutant la compote de pommes, 50 ml de jus de mandarine et le cacao.*

*Fouetter jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.*

*Remplir à moitié 12 moules en silicone posés sur une plaque, poser une tranche de mandarine et une cuillère à café de confiture dans chaque et recouvrir de pâte.*

*Enfourner 15 minutes, la pointe du couteau doit ressortir sèche.*

*Les sortir du four, les démouler sur une grille.*

*Préparer le sirop : mettre dans une petite casserole les 50 ml de jus restant, le Grand Marnier et le sucre glace et chauffer à petit feu sans ébullition et verser doucement sur les mini cakes posés sur la grille.*



*Laisser refroidir.*



*Ces mini cakes se congèlent très bien. Vous pouvez aussi les garder au frais quelques jours.*

*À faire aussi avec des clémentines corses sans pépins.*

*Pour les enfants, ne pas mettre de Grand Marnier.*

*À 16 h : thé sans sucre (0 sp vert bleu violet☐☐☐-0 psp☐) -1  
mini cake choco mandarine (4 sp vert bleu violet☐☐☐-3 psp☐)*

*Pour les perso points psp ☐, tenez bien compte de vos choix.*

*Très bon dimanche à toutes et tous ☐☐☐*

***Lilou3158 : blog cuisine contrôlée by lilou light.fr***

***Tous droits réservés***