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 cuillérée 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