



## **MINI CAKES AU CITRON VERT**

**pour 1 plaque de 12 lingots (Demarle-Flexipan)**

**70g beurre fondu - jus de 4 citrons verts - 190g farine - 1/2 sachet de levure chimique - 4 oeufs - 250g sucre semoule 1 pincée de sel fin - 100g crème liquide entière – 1/2 pot de confiture d'abricot –**

**Glaçage :**

**le jus d'1 citron vert - 180g sucre glace tamisé - 3 càs rhum brun –**

**Préchauffer le four à 180° (th.6).**

**Fondre le beurre dans une casserole et laisser tiédir. Tamiser la farine avec la levure chimique. Réserver.**

**Casser les oeufs dans un saladier et ajouter le sucre semoule. Fouetter électriquement pour obtenir une mousse onctueuse, ajouter le jus des citrons, le sel, la crème liquide et mélanger délicatement. Sans cesser de mélanger, verser le mélange farine-levure puis le beurre fondu. Verser la pâte dans les moules.**

**Enfourner, cuire 5 minutes à 180° et 20 minutes à 150° (th.5).**

**Vérifier la cuisson en plantant la pointe d'un couteau, elle doit ressortir propre. Ne pas éteindre le four.**

**Pendant la cuisson, chauffer doucement la confiture d'abricot.**

**Réaliser le glaçage : tamiser le sucre glace, le mélanger avec le jus de citron et le rhum brun. Réserver.**

**Démouler et laisser refroidir les mini-cakes. Les napper au pinceau de confiture d'abricot chaude. Les déposer sur une grille posée sur une plaque.**

**Verser le glaçage sur chaque mini-cake et laisser égoutter un moment. Enfourner 30 secondes pour sécher un peu le glaçage.**

**Laisser refroidir sur la grille.**

**\*se conservent sous film alimentaire à température ambiante.**