



CAKE MOJITO



Ingrédients

3 oeufs
100 g de cassonade
120 g de beurre fondu
180 g de farine
1 sachet de levure chimique
1 citron vert zeste +jus
2/3 cuillerées à soupe de rhum blanc selon goût
10/12 feuilles de menthe fraîche
Quelques gouttes d'arôme de menthe (facultatif)

Imbibage
75 g d'eau minérale
30 g de sucre
jus d'un citron vert

Préparation

Pour 8 personnes
Temps de préparation 20 minutes
Temps de cuisson 30/35 minutes selon four

Préchauffez votre four à 180 °C chaleur tournante.
Lavez les feuilles de menthe et les ciselées
Dans un saladier, fouettez les oeufs avec la cassonade, ajoutez le beurre fondu, les zestes du citron et le jus du citron.
Incorporez la farine, la levure chimique et bien mélanger.
Ajoutez le rhum, la menthe ciselée et quelques gouttes d'arôme de menthe (facultatif) et mélangez à nouveau délicatement.
Beurrez et farinez un moule à cake de 24 cm
Versez la pâte dans le moule.
Enfournez pour environ 30/35 minutes selon four.
Vérifiez la cuisson en piquant la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche.
Sortez le cake du four.

Pour l'imbibage
Dans une petite casserole, versez l'eau minérale, le sucre, portez à ébullition pour faire fondre le sucre, ajoutez le jus du citron.
Versez sur le cake, sans le sortir de son moule, attendez qu'il soit bien imbibé et le démouler sur un plat à cake.

Commentaires

Cake aux saveurs estivales, mais vous pouvez le déguster toute l'année.
Dans ce cake il y a tous les ingrédients du célèbre cocktail "Mojito", menthe, rhum blanc et citron vert.
Vous le réalisez à votre goût selon que vous préférez +ou- de menthe de rhum ou de citron.
Pour ma part la prochaine fois je rajouterai un peu plus de menthe.
C'est le cake tendance du moment.
Gâteau moelleux à déguster pour le dessert ou le goûter, et pourquoi pas l'accompagner d'une boule de glace.



Ajouter un commentaire



Mentions légales

