

Minicakes à la mandarine et à l'huile d'olive

Ingrédients (pour 6 minicakes)

- 4 mandarines
- 320g de farine
- 150g de sucre + 1 c.à soupe
- 5g de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 100g d'huile d'olive



Préparation

- Laver les mandarines sans retirer la peau. Récupérer le zeste, le jus et la pulpe de 3 mandarines
- Dans un grand saladier, mélanger la farine, les 150g de sucre, la levure, le sel et le zeste râpé. Ajouter le jus et la pulpe de mandarine. Mélanger.
- Incorporer l'huile d'olive ainsi que 100g d'eau tiède
- Préchauffer le four à 180°C. Répartir la pâte dans 6 petits moules à cake huilés.
- Enfourner 40 minutes jusqu'à ce que la pointe du couteau ressorte sèche
- Dans un petit bol, mélanger le zeste râpé de la mandarine restante et la cuillère à soupe de sucre.
- Dans un autre bol, récupérer le jus de la mandarine
- A la sortie du four, laisser bien refroidir les cakes. Les badigeonner du jus puis saupoudrer de sucre parfumé au zeste.