

Cake mojito

Ingredients
3 oeufs
10g de levure chimique
40g de jus de citron vert
lezest d'un citron vert
110g de sucre
8feuilles de menthe
20g de rhum blanc
140g de beurre
210g de farine
Sirop d'imbibage
80g d'eau
20g de rhum blanc
80g de sucre

Étape de la recette

Prchauffer le four 180C

Faire fondre le beurre au micro onde

Frotter les feuilles de menthe avec le sucre, bien frotter pour diffuser la menthe

Ajouter les oeufs et fouetter jusqu' ce que la prparation blanchisse

Verser le beurre fondu, le jus de citron, le rhum blanc, le zest, la farine, la levure et bien mlanger

Verser la prparation dans le moule

Enfourner en baissant la temprature du four 160C, pendant 50 minutes

Sirop d'imbibage

Faire chauffer ensemble l'eau, le sucre, le rhum blanc feu moyen jusqu' ce que le sucre soit compltement dissout

A l'aide d'un pinceau, badigeonner le cake sa sortie du four

Bien imbiber tous les cts, tout le sirop doit tre utilis

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr