

Mini-cakes à la mandarine, à la vanille & au miel



Nombre de parts: 8 parts

Temps de préparation: 10 minutes

Ingrédients:

- 3 œufs
- 150 g de sucre 170 g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 150 g de beurre fondu
- 4 mandarines
- 2 gousses de vanille
- 2 cuillères à café de miel

Préparation:

ETAPE 1: Pressez le jus des mandarines, faites-le chauffer dans une petite casserole avec les graines de vanille et le miel pendant 5 minutes à feu doux.

ETAPE 2: Battre les œufs comme une omelette, ajoutez le sucre et mélangez jusqu'à ce que la préparation mousse. Ajoutez la farine et la levure, le beurre fondu, le jus de mandarine, mélangez bien à chaque fois.

ETAPE 3: Versez la préparation dans le moule à muffin et enfournez pendant 20 minutes. Les cakes sont cuits lorsque vous y enfoncez un couteau et qu'il ressort sec.