

Cake aux Mandarines et au Rhum

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- MANDARINE(S)	6
- SUCRE SEMOULE	100g
- SUCRE VANILLÉ	1 sachet
- FARINE	175g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet
- OEUF(S)	2
- BEURRE	40g fondu
- LAIT	4 c à soupe
- RHUM	2 c à soupe (Brun)
- CANNELLE	1 pincée



Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Pelez 5 mandarines et pressez la dernière.
- Coupez les 5 entières en morceaux.
- Dans un récipient, fouettez les deux sucres avec les œufs jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
- Incorporez la farine, ajoutez la cannelle, le beurre fondu, le lait et le jus de la mandarine.
- Ajoutez aussi le rhum, la levure et la moitié des fruits. Mélangez.
- Chemisez un moule à cake avec du papier sulfurisé puis versez le mélange.
- Déposez, sur la pâte, le reste des dés de mandarines.
- Enfournez pour 55 à 60 minutes.