



Cake mojito

Ingredients

3 oeufs
10g de levure chimique
40g de jus de citron vert
le zeste d'un citron vert
110g de sucre
8 feuilles 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

Préchauffer 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'à ce que la préparation blanchisse

Verser le beurre fondu, le jus de citron, le rhum blanc, le zeste, la farine, la levure et bien mélanger

Verser la préparation dans le moule

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

Sirop d'imbibage

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

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

Bien imbiber tous les côtés, tout le sirop doit être utilisé