

Recette by Cachou66

# mini cakes abricots secs, chocolat blanc & raisins secs



©2013 Photos: Cachou66

## Ingrédients pour la base de cakes:

- 150 g de margarine (cuisine pâtisserie)
- 120 g de farine type 45
- 5 g de baking powder
- 5 g de bicarbonate de soude
- 80 g de poudre d'amandes
- 3 œufs entiers
- 80 g de cassonade
- 40 g de sucre inverti (ou miel)
- 1 gousse de vanille charnue

## Ingrédients pour la garniture:

- 50 g de raisins gold
- 50 ml de rhum ambré
- 50 g de pépites de chocolat blanc
- 50 g d'abricots secs (petits cubes)

## Ingrédients pour le décor:

- 50 g de noisettes concassées torréfiées
- QS d'amandes effilées
- QS de sucre glace

Mettre à macérer les raisins secs dans le rhum, chauffer au micro-onde 1 min en décongélation 160 watts. Concasser les noisettes torréfiées en les mettant dans un sac congélation et d'un rouleau à pâtisserie. Préchauffer le four à 160°C. (demi four bas pour les Samsung Twin convection™). Placer les empreintes mini cakes sur la plaque alu perforée. Dans un cul de poule, mélanger au fouet la farine, la poudre d'amandes, le baking powder et le bicarbonate de soude. Ajouter les cubes d'abricots secs. Dans un autre cul de poule, battre les œufs avec les sucres puis ajouter la margarine fondue au micro ondes 45 sec à 750 watts. Incorporer la pulpe de la gousse de vanille, mélanger. Ajouter les raisins et le rhum puis les pépites de chocolat blanc. Répartir dans les empreintes mini-cakes. Parsemer d'amandes effilées. Parsemer les noisettes concassées torréfiées. Saupoudrer de sucre glace. Enfourner 35 min à 160°C. Démouler 5 min après la sortie du four. Laisser refroidir avant dégustation.

Suggestion: Servir avec une crème anglaise.

**Autour de ma table©**

by Cachou66

[www.autourdematable.com](http://www.autourdematable.com)