

SPONGE CAKE A LA PINA COLADA



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 15 mn

Pour une douzaine de petits muffins :

50 ml de sirop pina colada MONIN

75 g de poudre d'amandes

10 g de sucre

35 g de beurre fondu et refroidi

2 gros œufs (blancs et jaunes séparés)

25 g de Maïzena

1/2 sachet de levure

Préchauffer le four 180°.

Au robot éventuellement ou au fouet, mélanger les jaunes d'œufs, le sucre, le sirop et la poudre d'amandes jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter le beurre fondu et refroidi puis la Maïzena et la levure en travaillant rapidement. Réserver.

Battre les blancs en neige ferme et les incorporer délicatement au premier appareil.

Beurrer les moules s'ils ne sont pas en silicone et mettre à cuire environ 15 mn. Démouler et laisser refroidir sur une grille.