

# Mini Mojito Cake

---



PAPPA-REALE.NET 

 Per 8 mini cake

## Ingredienti

125 gr di farina "00"  
85 gr zucchero di canna  
60 gr di burro ammorbidito a temperatura ambiente  
1 uovo  
125 ml di yogurt bianco  
2 cucchiaini di succo di lime  
1 cucchiaio di rum  
una manciata di foglie di menta  
5 gr di lievito per dolci  
foglioline di menta e zucchero a velo per guarnire

## Procedimento

Imburrare gli stampini per i mini cake. Lavare, asciugare e sminuzzare le foglie di menta. In una terrina sbattere l'uovo con lo zucchero e il burro ammorbidito. Aggiungere la farina e il lievito setacciati e tutti gli altri ingredienti: lo yogurt, il succo di lime, il rum e le foglie di menta sminuzzate. Amalgamare bene, riempire gli stampini a metà e infornare a forno preriscaldato a 180° per 40 minuti. Sfornare, togliere dagli stampini e lasciare raffreddare completamente. Spolverare con zucchero a velo e decorare con foglioline di menta a piacere.

---