 **Cupcake Orangina®**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/08/Cupcake-Orangina-DSCN8617_28793.jpg) **Pour 15 cupcakes**

**Cupcakes :**  
**- 2 œufs**  
**- 80 ml (70 g) d'huile d'olive**  
**- 120 g de sucre roux**  
**- 250 ml d'Orangina®**  
**- 250 g de farine**  
**- 2 càc de levure chimique**  
**Miel d'Orangina® :**  
**- 230 ml d'Orangina®**  
**- 90 g de sucre roux**  
**- 2 càs de jus de citron**  
**Topping ou glaçage :**  
**- 250 g de mascarpone**  
**- 75 g de miel d'Orangina**

**12 caissettes en papier déposées dans les alvéoles d'une plaque à muffins**  
**+ 3 moules à muffins en silicone**  
**Préchauffage du four à 195°C** (Chaleur tournante)

**Les cupcakes :**  
Mélanger au fouet les œufs, l'huile et le sucre.  
Ajouter l'Orangina et mélanger.  
Incorporer la farine et la levure.  
Travailler jusqu'à obtention d'une pâte fluide.  
Remplir les moules aux ¾ de leur hauteur.  
Enfourner pour 15 minutes.  
Retirer les caissettes de la plaque et laisser refroidir.

**Le miel d'Orangina® :**  
Mettre dans une casserole l'Orangina®, le sucre et le jus de citron.  
Laisser réduire des ¾ à ébullition douce pour obtenir un liquide sirupeux.  
Laisser refroidir.

**Le topping ou glaçage :**  
Fouetter le mascarpone avec 75 g de miel d'Orangina® encore liquide, jusqu'à obtention d'une crème homogène.  
Décorer les cupcakes d'un dôme de crème à l'aide d'une poche à douille.  
Faire couler un petit filet de miel d'Orangina® sur chaque gâteau.  
  
  
Laisser reposer 30 minutes à température ambiante avant de déguster.