 **Cupcake Orangina®**

 **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.