 **Mini gâteaux nantais**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/07/mini-gateaux-nantais-p1120284-r.jpg) **Pour 10 Mini gâteaux nantais**

**Les gâteaux :**  
**- 125 g de beurre ½ sel pommade**  
**- 125 g de sucre (vanillé maison pour moi)**  
**- 3 œufs**  
**- 125 g de poudre d'**[**amande**](https://recettes.de/amande)  
**- 40 g de farine  
- 3 càs de** [**rhum**](https://recettes.de/rhum)  
**Le glaçage :**  
**- 100 g de sucre glace environ**  
**- 2 càs de rhum + 2 càs de jus de citron**

**Empreintes à muffins beurrées et farinées si non en silicone**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**Les gâteaux :**   
Travailler au fouet le beurre très mou et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.  
Ajouter les œufs un par un en fouettant entre chaque.  
Incorporer la poudre d'amande, la farine et le rhum et mélanger rapidement :  
La pâte est épaisse et lisse.  
Verser la pâte dans les empreintes. Enfourner pour 20 minutes.  
Laisser refroidir dans le moule puis démouler délicatement.

**Le glaçage :**

Délayer le sucre glace avec le rhum et le jus de citron.  
Répartir le glaçage sur les gâteaux (le plus facile c'est de leur plonger la tête dedans!)  
Laisser durcir, puis conserver au frais.