

GATEAU AUX FRAISES (FACILE)

INGRÉDIENTS

- 500 gr de fraises
- 120gr de beurre
- 2 œufs
- 120gr de sucre
- 150gr de farine
- ½ sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN

TEMPS DE CUISSON : 35MN

TEMPS TOTAL : 45MN

PRÉPARATION

Mélanger les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter le beurre préalablement fondu, la farine, la levure et le sucre vanillé.

Mettre le mélange dans un moule préalablement beurré et fariné.

Disposer les fraises préalablement coupées dans le sens de la longueur sur tout le dessus du gâteau.

On utilise au moins 300gr, plus, dans moule large ou rond, selon ses envies.

Cuire en bas du four à 180° (Th 6) pendant 35 minutes.

Un fois le gâteau refroidi, saupoudrer de sucre glace.