

Gâteau à la fraise

Ingrédients

1 sachet de préparation crème pâtissière à la fraise
100 gr de sucre
120 gr de farine
2 cc de levure chimique
4 oeufs
2 cs de lait

Préparer la crème en suivant les instructions au dos du paquet

Laisser refroidir

Dans un saladier mélanger la farine, la levure, le sucre

Ajouter les oeufs et le lait

Verser la pâte dans le moule à tarte renversé beurré et fariné

Cuire à 180° entre 20 et 30 mn

Démouler et laisser refroidir puis garnir avec la crème pâtissière et mettre au frais jusqu'au moment de servir

