

*Il y a longtemps que je ne vous avais pas fait de petits coucous, trop déborder peut-être !!!! En ce moment, je ne sais plus ou donner de la tête. Entre le boulot, les enfants, la maison, et... j'oubliais la cuisine, il y a pas mal de chose à faire, je n'ai donc pas eu trop de temps à vous consacrer et j'en suis bien désolée..... mais me revoilà avec pas mal de recettes dans mes tiroirs que je vais vous dévoiler. Voici la première: **Le gâteau aux fraises***



Ingrédients: 120g de pâte d'amande, 150g de beurre, 120g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 4 oeufs, 120g de farine, 120g d'amandes en poudre, 2 cuillères à café de levure chimique, 20 à 25 fraises environ, 100g de confiture de fraises, 3 cuillères à soupe de grains de sucre.

Préparation:

Préchauffer votre four à 180°C. Dans un saladier, battre en crème le beurre, le sucre, le sucre vanillé et les oeufs incorporés un à un. Ajouter la pâte d'amande découpée en petits dés et fouetter énergiquement. Il est normal qu'il reste des morceaux de pâte d'amande dans l'appareil, ce n'est pas grave. Incorporer ensuite la farine, la poudre d'amande et la levure. Mélanger. Beurrer un moule à manqué et verser la pâte dans le moule. Laver les fraises puis les équeuter. Répartir les fraises sur la pâte et les enfoncer légèrement. Faire cuire au four 30 à 40 minutes. Laisser le gâteau refroidir avant de le démouler puis tartiner le gâteau aux fraises de confiture et décorer de grains de sucre. Un régal!!!



J'ai utilisé des fraises congelées, mais des fraises fraîches feront très bien l'affaire, il sera sûrement meilleur!!!! A vous de l'essayer, vous m'en direz des nouvelles. Nous, nous l'avons trouvé extra, fondant à souhait avec un goût léger de pâte d'amande qui se marie très bien avec les fraises.