

Cœur aux fraises

Ingrédients

1 pot de yaourt **garder le pot comme mesure**
3 pots de farine
4 oeufs
2 pots de sucre
1/3 de pot d'huile
1 sachet le levure chimique
crème pâtissière
des fraises
crème liquide entière

Mélanger les ingrédients du gâteau

Cuire four chaud 180° pendant environ 30 mn

Laisser refroidir et couper en deux sur la hauteur

Garnir la base avec la crème pâtissière et des fraises coupées en deux

Recouvrir avec l'autre moitié du gâteau

Monter la crème liquide en chantilly

Décorer le gâteau

