

N°082 – Cake aux fraises Tagada



Facile 🍴🍴🍴
Préparation: 20 minutes

Cuisson : 45 minutes
Repos : 2 heures

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

- 250 g de farine avec poudre levante intégrée
- 3 œufs
- 250 g de fraises Tagada
- 125 g de sucre semoule
- 1 yaourt nature
- 60 ml d'huile
- 50 ml de lai

PREPARATION

- Faites bouillir le lait et la crème dans une casserole.
- Préchauffez votre four à 180°C (Th 6).
- Dans une casserole, faites fondre à feu doux les fraises Tagada dans le lait.
- Remuez doucement à l'aide d'une spatule. Vous devez obtenir un mélange bien lisse..
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs; montez les blancs d'œuf au bec d'oiseau.
- Mélangez au fouet ou au robot le sucre et les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoutez la farine, puis le yaourt, l'huile, les fraises fondues. Incorporez à la Maryse les blancs montés.



- Versez la pâte dans un moule (beurré et fariné si votre moule n'est pas en silicone) et faites cuire pendant 45 minutes.

