

Gâteau aux Fraises

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 40 minutes

Ingrédients :

- * 120 g sucre
- * 3 œufs
- * 2 CS d'huile
- * 125 g de yaourt
- * 250 g de farine
- * 1 sachet de levure
- * 200 g de fraises



Préparation :

Préchauffez votre four à 160°C (th.5) et posez votre moule Cosy (FM 503) sur la plaque perforée.

Battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchi. Ajoutez l'huile et le yaourt. Incorporez la farine et la levure, puis mélangez bien.

Coupez les fraises en petits cubes et incorporez-les délicatement avec la spatule, sans écraser les fruits.

Remplissez le moule et faites cuire environ 40 minutes. Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Source : Après une idée de cake d'Aurélié (<http://babychocolate.canalblog.com/>)