



Gâteau Tagada

Ingrédients :

- 200 gr de fraises Tagada (rouge ou pink),
- 5 cuillères à soupe de lait,
- 4 œufs,
- 100 gr de farine,
- ½ sachet de levure chimique.

Préparation :

- Préchauffer votre four à 180 °. Pendant ce temps, faites fondre les fraises dans le lait au bain marie. Une fois fondu, penser à laisser refroidir avant d'y ajouter les 4 œufs (entier et battus), puis la farine et la levure.
- Beurrez et farinez le moule, versez y la préparation et faites cuire 15 à 20 mn.
- Le gâteau ne soit pas trop se colorer et garder sa belle couleur rose.

Bon appétit ou bon gouter les gourmand(e)s.