

Gâteau moëlleux aux fraises



Ingrédients :

- 100 g de beurre 
- 100 g de sucre 
- 2 gros œufs 
- 150 g de farine 
- 1 sachet de sucre vanillé 
- 1 sachet de levure chimique 
- Une pincée de sel 
- Une barquette de fraises 
- Du sucre glace 

Matériel :

- . Un four 
- . Une casserole 
- . Un saladier 
- . Un fouet 

. Un moule



. Un couteau



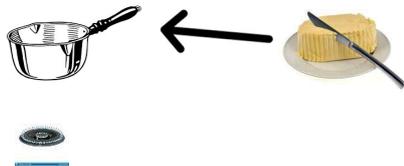
Réalisation :

1- Préchauffer le four à 180°



2- Faire fondre le beurre dans une casserole à FEU très doux. Mettre de

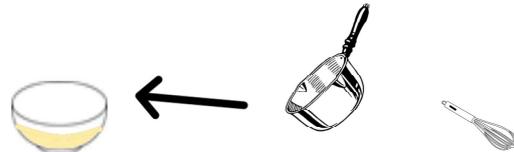
côté .



3- Battre les œufs avec le sucre vanillé



4- Ajouter le beurre fondu mélanger



5- Ajouter la farine, la pincée de sel, et la levure.



Bien mélanger



6- Verser la pâte dans un moule



7- Laver les fraises



8- Les couper en deux et les poser sur la pâte



9- Faire cuire pendant environ 30 mn



10- Quand le gâteau est froid le saupoudrer de sucre glace

