

GÂTEAU AUX FRAISES ET YAHOURT

Ingrédients

250 gr de farine

3 oeufs

130 gr de cassonade

250 gr de fraises

90 ml d'huile

4 cuillères à soupe de yaourt blanc

le jus de 1 citron bio

1 sachet de levure chimique

sucres glace

Préparation :

- Laver les fraises en retirant la tige, les couper en deux puis les sécher avec du papier absorbant.
- Fouettez les œufs entiers avec la cassonade jusqu'à l'obtention d'un mélange léger et mousseux. Si vous avez un robot, faites-le tourner à pleine vitesse pendant une dizaine de minutes.
- Ajoutez ensuite le yaourt et l'huile, en continuant à mélanger, mais en gardant la vitesse du robot ou du fouet électrique au minimum. De cette façon, le composé ne se démontera pas.
- Vous pouvez maintenant ajouter le jus de citron tamisé, la farine et la levure chimique en remuant manuellement avec des mouvements ascendants. Vous devriez obtenir un mélange lisse et crémeux, sans grumeaux.
- Prendre un moule à gâteaux avec une charnière, beurré et fariné légèrement, puis versez la moitié du mélange. Déposer la moitié des fraises en surface et recouvrir de l'autre partie de la pâte.

- Enfin, garnissez la surface du gâteau avec les fraises restantes. Saupoudrer de sucre et cuire au four ventilé à 165 ° pendant environ 40 minutes. Ou au four statique à 180 ° pour le même temps environ.
- Retirer du four et laisser le gâteau refroidir très bien avant de le retirer du moule. Saupoudrez le gâteau moelleux aux fraises et au yaourt de sucre glace et c'est prêt.