

GÂTEAU AU MASCARPONE ET AUX FRAISES

Préparation: 15 minutes

Cuisson: environ 45 minutes

6 personnes

Ingrédients

400 g de fraises

1 flacon d'arôme de citron

16 g de levure chimique

220 g de sucre

250 g de mascarpone

4 œufs

250 g de farine

Sucre glace

Préparation:

1. Préchauffer le four à 180 degrés.
2. Battre les œufs avec le sucre.
3. Après 5 minutes, ajouter le citron.
4. Incorporer progressivement le mascarpone.
5. Tamiser la farine avec la levure.
6. Continuer à battre.
7. Laver les fraises, les équeuter et les couper en morceaux.
8. Les ajouter à la pâte, en remuant avec une spatule.
9. Beurrer et fariner un moule à charnière rond de 22 cm.
10. Y transférer la préparation et l'égaliser.
11. Enfourner pour 45 minutes.
12. Laisser refroidir, démouler et décorer de sucre glace.
13. Servir le gâteau au mascarpone et aux fraises.