

# **GÂTEAU À LA FRAISE ET AU CHOCOLAT**

DE CUISINE VG DE SYLVIANE

**6 À 8 PERS**

**FAIRE FONDRE 100 G DE BEURRE ET METTRE DANS LE MIXER AVEC :**

**200 GR DE FARINE T 80**

**1 CC DE BICARBONATE**

**50 GR DE SUCRE**

**EXTRAIT DE VANILLE**

**2 ŒUFS**

**10 CL DE LAIT**

**AJOUTER DÉLICATEMENT AU MÉLANGE 150 GR DE FRAISES ÉMINCÉES ET 100 GR DE PÉPITES DE CHOCOLAT ET 50 GR DE GRAINES DE TOURNESOL**

**VERSER DANS UN MOULE CHEMISÉ ET FAIRE CUIRE 40 MIN À 180°**