

# **GÂTEAU SUPER MOELLEUX AUX FRAISES**

DE CUISINE VG DE SYLVIANE

BATTRE **2 ŒUFS** AVEC **150 GR DE SUCRE** , FAIRE MOUSSER

CONTINUER À BATTRE AVEC

**200 GR DE FARINE T80**

**10 GR DE LEVURE CHIMIQUE**

**1 PINCÉE DE BICARBONATE**

**1 YAOURT À LA FRAISE**

MONTER **200 GR DE CRÈME** EN CHANTILLY ET MÉLANGER DOUCEMENT AU MÉLANGE PRÉCÉDENT

CHEMISER UN MOULE À TARTE ET Y VERSER LA PRÉPARATION, TRANCHER **300 GR DE FRAISES** ET LES ENFONCER LÉGÈREMENT SUR LE DESSUS DE L'APPAREIL

FAIRE CUIRE 30 MIN À 190° SAUPOUDRER DE SUCRE GLACE AVANT DE SERVIR