

Gâteau tiède aux fraises

Waiting For The Sun
par Christelle

Préparation : 15 min – Cuisson : 30 min

Pour un moule de 20 cm de diamètre (ou 18 si vous avez) :

- 200 g de fraises
- 60 g de sucre
- 50 g de beurre
- 120 g de lait
- 120 g de farine
- 1 càs de fleur d'oranger
- 1 càc de levure chimique



Laver puis équeuter les fraises. Les couper en gros morceaux, les déposer dans un bol avec 20 g de sucre. Mélanger, réserver 15 min.

Beurrer un plat de cuisson.

Allumer le four sur 180°C.

Dans un saladier, verser le beurre fondu et le sucre. Mélanger au fouet. Ajouter le lait, la fleur d'oranger, mélanger, puis la farine et la levure et fouetter à nouveau.

Verser cette préparation dans le plat de cuisson. Déposer dessus les fraises et le jus rendu.

Enfourner pour 25 à 30 min. Le dessus doit être doré.

Déguster chaud, accompagné ou pas d'un peu de glace à la vanille.