Gâteau aux fraises et à la vanille

Un gâteau doux à la vanille, garni de fraises qui infusent dans la mie. À servir tiède avec une boule de glace.

8 personnes	15 min préparation	40 min cuisson	55 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 300 g de fraises
- 120 g de beurre mou
- 140 g de sucre
- 3 œufs
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 c. à café d'extrait de vanille
- 50 ml de lait

Préparation

1. Laver les fraises, les équeuter et les couper en deux.
2. Mettre le beurre, le sucre et la vanille dans le bol.
   40 sec / vitesse 4
3. Ajouter les œufs, le lait, la farine et la levure.
   30 sec / vitesse 4
4. Verser dans un moule beurré et poser les fraises sur le dessus.
5. Cuire 40 minutes à 180°C, puis laisser tiédir avant de démouler.

Le conseil de Tiha
Saupoudre les fraises d'une cuillère de sucre avant d'enfourner, elles caramélisent.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur.