



Gâteaux

# Gâteau aux fraises tagada



**1h05** **20 min** **45 min** **0** **491**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

## Ingrédients pour le gâteau

50 **Fraise(s) tagada**  
150 g **Farine**  
3 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
80 g **Sucre semoule**  
150 g **Beurre**  
12 cl **Lait demi-écrémé**  
3 c. à café **Levure chimique**

## Ingrédients pour le dressage

1 **Fraise(s) tagada**

## Étape 1

Préparation et cuisson du gâteau

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Mettre le lait, le beurre et les fraises tagada dans une casserole, faire fondre sur feu moyen en remuant à l'aide d'une cuillère en bois.
- 3 Laisser tiédir de côté.
- 4 Fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre dans un saladier à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 5 Incorporer la farine et la levure puis mélanger.
- 6 Incorporer le mélange de lait aux fraises tagada au second mélange réalisé. Bien remuer jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- 7 Verser la pâte dans un moule.
- 8 Enfourner pendant 40 minutes.

## Étape 2

Dressage

- 1 Sortir le gâteau du four et le découper en parts à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Décorer avec des fraises Tagada et servir.