

Gâteau aux fraises (testé pour l'anniversaire de David le 08/05/2011)



Pour le gâteau

150 g de sucre
½ sachet de levure
3 oeufs
1 cs de crème fraîche
300 g de farine
170 g de beurre

Pour la décoration

de la gelée de groseilles maison
500 g de gariguettes

Préchauffer le four à 7 (200 °)

Faire fondre le beurre au micro-ondes dans un saladier, puis ajouter tous les ingrédients et bien les mélanger ensemble,

Verser la préparation dans un moule beurré

Enfourner pendant 30 min.

Démouler et laissez tiédir.

Couper la base des gariguettes.

Pour la décoration, étaler délicatement la gelée de groseille sur le dessus du gâteau et poser les fraises l'une à côté de l'autre sur la gelée de groseilles.

Saupoudrer de sucre glace.