

Gâteau moelleux fraise & amande

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 100g de beurre doux, pommade
- 20g d'huile neutre
- 2 œufs
- 170g de sucre
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 180g de farine
- 60g de poudre d'amande
- 6g de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 230g de fraises
- 55g d'amandes effilées
- 20g de fraises pour la déco

Préparation

1. Ajoutez la vanille et l'extrait d'amande amère (plus ou moins selon vos goûts).
2. Incorporez ensuite la farine, la poudre d'amande, la levure et sel.
3. Enfin, ajoutez les fraises préalablement coupées en tranches.
4. Versez la pâte dans votre moule à gâteau (ou cercle) beurré, ajoutez quelques fraises tranchées sur le dessus puis les amandes effilées.
5. Enfournez dans le four préchauffé à 175°C pour environ 35-40 minutes de cuisson (la lame d'un couteau plantée dans le gâteau doit ressortir sèche).
6. Laissez refroidir, puis démoulez le gâteau et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com