

# MINI CAKES A LA FRAISE



Recette extraite du Blog de TséOuang – <http://pomarel.over-blog.com>

## Pour vous donner envie:

Nous sommes début mai 2010, pleine saison des fraises, profitons en.  
En plus d'être simple cette version est légèrement croustillante  
à l'extérieur tout en étant fondante à l'intérieur, un délice.

## Proportions pour 6 ou 12 Personnes

**Total 50mn    Préparation 20 mn    Repos 10 mn    Cuisson 20mn**

## Les Ingrédients

120 Gr de Fraise - 150 Gr de Beurre  
100 Gr de Sucre poudre - 225 Gr de Farine  
1/2 Sachet de Levure - 1 Sachet de Sucre Vanillé ou Vanille Liquide  
2 Oeufs - 5 Cl de Lait

## La Recette

Préchauffer le four à 210°  
Laver et Équeuter les Fraises et couper en petits morceaux.  
Passer le beurre 20 s au Micro-ondes  
Travailler le beurre pommade et ajouter le sucre, puis  
ajouter une pincée de sel et rendre homogène.  
Incorporer les Oeufs un à un, puis la farine en une fois.  
Rendre homogène, ajouter les fraises et remuer délicatement.  
Répartir dans les moules  
Cuire 10 mn environ à 210° puis baisser à 150° pour 10 mn de plus.

## Astuces, Conseils, Informations complémentaires

Se mange tiède ou froid.  
Pourquoi pas des fraises des bois ?  
On peut remplacer le lait par du Rhum

## Notre Propre appréciation

Ce qui évidemment n'engage que nous

18/20

## Matériel Particulier

Moules Silicone individuels type briochettes