

Cake à la framboise

Ingredients
Cake
3 oeufs
90g de purée de framboises
180g de farine
120g de beurre mou
140g de sucre
8g de levure chimique
125g de framboises
Glaçage
14g de purée de framboises
100g de sucre glace

Cake

Prchauffer le four 180C

Fouetter le beurre mou et le sucre jusqu' obtention d'une prparation mousseuse

Incorporer les oeufs 1 par 1

Verser la moiti de la pure de framboise et mlanger

Ajouter la farine et la levure, mlanger

Verser le reste de la pure de framboise et mlanger

Mettre la pte dans le moule cake pralablement beurr, en dispersant quelques framboises entires (en garder 4 grosses pour la dco)

Enfourner environ 45 minutes

Laisser refroidir et dmouler

Glaçage à la framboise

Mlanger ensemble le sucre glace et la pure de frambosies jusqu' obtention d'une prparation lisse

Napper le cake et disposer les framboises coupes en 2

Mettre au frais pour que la glaage durcisse

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr