

GÂTEAU AUX FRAISES & LAIT FERMENTÉ



- 1 tasse de farine tout usage**
- 1/2 cuillère à thé de poudre à pâte**
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude**
- 1/4 cuillère à thé de sel**
- 1/2 bâton (60 g) de beurre non salé, ramolli**
- 2/3 tasse (135 g) de sucre + 1,5 cuillère à soupe**
- 1/2 cuillère à café de vanille extrait pur**
- 1 gros œuf**
- 1/2 tasse de babeurre (lait fermenté)**
- 1 tasse (200 g) de fraises fraîches**

Préchauffer le four à 200°C en plaçant la grille au milieu.

Beurrer et fariner un moule rond de 22-23 cm.

Fouetter ensemble la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel.

Battre le beurre et 2/3 de tasse de sucre avec un batteur électrique à vitesse moyenne-élevée jusqu'à ce que le mélange soit pâle et mousseux (soit pendant environ 3 min), puis ajouter la vanille.

Enfin, ajouter l'œuf et bien battre encore 2 min.

Mettre le mélangeur réglage à basse vitesse, incorporer le mélange de farine en 3 fois, alternant avec le babeurre et mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène mais sans excès.

Incorporer la moitié des fraises dans la pâte et mélanger délicatement.

Verser la pâte préparée dans le moule, en le lissant sur le dessus. Disperser les fraises restantes uniformément sur le dessus et saupoudrer avec 1,5 cuillère à soupe de sucre.

Cuire jusqu'à ce que le gâteau soit doré et qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre, environ 25 à 30 min.

Laisser refroidir dans le moule pendant 10 min, puis démouler sur une grille et laisser refroidir complètement. Le renverser sur un plat de service.

Servir avec de la crème fouettée ou saupoudré de sucre glace.

Source : Blog FUN & FOOD CAFE

<http://www.funandfoodcafe.com/2010/05/buttermilk-cake-easy-recipe.html>