GÂTEAU LÉGER AUX FRAISES

Ingrédients :

12 cl d’huile
¼ l de lait
350 g de farine de blé
13 g de levure chimique
1 pincée de sel
3 œufs
12 g de sucre vanillé
75 g de stevia
Sucre glace et des fraises

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180 degrés.
2. Battre les œufs avec le sucre vanillé et le sel jusqu’à ce qu’ils soient mousseux.
3. Verser alors la stévia petit à petit, en continuant à battre.
4. Ajouter ensuite l’huile et mélanger doucement au fouet manuel.
5. Verser le lait, bien remuer.
6. Tamiser la farine et l’ajouter en 4 fois dans le mélange.
7. Terminer par la levure, bien mélanger.
8. Recouvrir un moule de 34 x 30 cm de papier cuisson.
9. Versez la préparation et l’égaliser.
10. Ajouter les fraises entières ou coupées en deux.
11. Enfourner le gâteau aux fraises sans beurre pour environ une demi-heure.
12. Laisser refroidir, saupoudrer de sucre glace et servir.