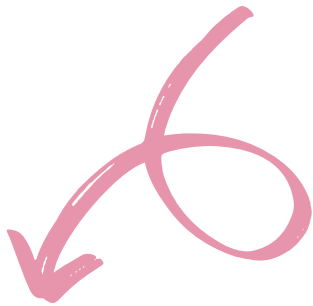




# GÂTEAU AU YAOURT & AUX FRAMBOISES



## Fructification de la framboise de juin à octobre !

Fruit rouge incontournable des jardins français et de la pâtisserie, la framboise fait l'unanimité auprès des gourmands !

## Ingrédients (6p)

- 250g de Framboises
- 1 yaourt
- 3 oeufs
- 250g de farine
- 1 de levure chimique
- 5 cl de lait
- 125g de sucre

## Préparation (10min)

- Tout d'abord, préchauffer votre four à 180°C
- Dans un récipient, casser les oeufs puis ajouter le sucre et battez l'ensemble
- Ajouter le yaourt et le lait et continuer le mélange
- Apporter la farine et la levure e mélangeant délicatement jusqu'à obtenir une pâte homogène
- Incorporer vos framboises
- Dans un moule beurré verser la pâte
- Puis faire cuire à 180°C pendant 40 à 45

*Et voilà !*

*Vous êtes prêt à vous faire plaisir et toujours avec des fruits..!*