Gâteau vanille - framboise au lait concentré non sucré

8 personnes Préparation : 15 min - Cuisson : 35 min

Moule utilisé : charlotte de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

-4 oeufs
-400g de lait concentré non sucré
-50g de beurre
-60g de sucré vanillé
-1cs d'extrait de vanille
-120g de farine
-1 sachet de levure chimique
-confiture de framboises
-250g de framboises
-2 feuilles de menthe

Réalisation

- Préchauffer le four à 180°c et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Faire fondre le beurre et le réserver.
- Dans un cul de poule, fouetter les œufs avec le sucre vanillé.
- Ajouter le lait et lisser.
- Ajouter le beurre et lisser également.
- Ajouter l'extrait de vanille et mélanger.
- Prélever un peu d'appareil et ajouter la farine et la levure pour éviter les grumeaux (si vous avez la cuillère magique, mettre toute la farine et la levure avec l'appareil et fouetter).
- Verser dans le moule et enfourner durant 35 min.
- Démouler une fois refroidi et napper de confiture de framboises.
- Décorer de framboises et ciseler la menthe.
- Déguster !