

Bundt cake aux fraises

Ingrédients :

- 5 œufs
- 200 g de sucre
- 200 g de beurre non salé à la température ambiante
- 2 cuillères à soupe de Kirsch
- 300 g de farine
- 1 cuillère à café de levure
- 1 pincée de sel
- 500 g de fraises
- Sucre glace

Préparation :

Préchauffez le four à 165 °C.

Beurrez un moule à bundt cake.

Dans un grand bol, mélangez les œufs et le sucre.

Ajoutez le beurre et la liqueur, puis battez jusqu'à ce que le mélange soit jaune pâle et homogène.

Ajoutez les ingrédients secs et mélangez délicatement sans trop brasser avec le mélange d'œufs.

Ajoutez délicatement les fraises coupées en morceaux dans le mélange juste pour les enrober de pâte partout dans le gâteau.

Faites cuire au four pendant 60 minutes ou jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte propre du centre du gâteau.

Laissez reposer dans le moule pendant 20 à 25 minutes

Démoulez délicatement sur un plat.

Une fois le gâteau refroidi, saupoudrez de sucre à glace sur le dessus.

Servez à température de l'ambiante.