

CAKE RHUBARBE FRAISE

Dimanche 05 Juillet 2020 :

Très belle alliance rhubarbe fraise :

*Cake rhubarbe fraise : 8 parts et 3sp vert ☐ – 2 sp bleu☐
-2spv violet☐ par part*

-160 g de farine

-1 sachet de levure alsacienne

*-3 oeufs moyens **

*-100 g de compote de pommes maison sans sucre ajouté **

*-100 g de tiges de rhubarbe **

-100 g de fraises

-30 g de sugarly (sucralose)

Nettoyer les tiges de rhubarbe, les sécher et les éplucher pour ôter les fibres. Les couper en petits tronçons. Les mettre dans un récipient avec 10 g de sugarly pendant 1 heure.

Passer les fraises sous un filet d'eau froide, les équeuter et le couper en petits morceaux.

Mélanger la farine et la levure.

Rajouter les oeufs et fouetter en rajoutant ensuite la compote et 20 g de sugarly jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Rajouter les fraises et la rhubarbe. Bien mélanger.

Verser dans un moule à cake en silicone

Mettre au frais minimum 1 heure

Préchauffer le four 200°

Poser le cake sur une plaque et fendre longitudinalement le dessus avec une lame de couteau. L'enfourner 10 minutes à 200° puis 30 minutes à 180°, la lame du couteau insérée au cœur du cake doit ressortir sèche en fin de cuisson

Laisser refroidir avant de démouler le cake





Ce cake est très moelleux et très parfumé, à la limite un peu trop sucré pour moi et la prochaine fois je ne mettrai que 20 g de sugarly donc tout dépend si vous êtes un bec sucré ou non

Conservez le cake au frais mais vous pouvez le congeler en tranches

Pour un goûter ou un pique-nique. À réserver à des adultes du fait du sucralose

Pour 16 h pause gourmande : infusion détox sans sucre (0sp) -2 tranches de cake rhubarbe fraise (6 sp vert ☐ -4sp bleu☐ -4spv violet☐)

Très bon dimanche

Lilou3158 : blog cuisine contrôlée by lilou light.fr

Tous droits réservés