

Gâteau aux framboises et au beurre de cacahuètes

Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min

Quantité : 8 personnes

Ingédients

- 300 g de farine
- 100 g de sucre
- 28 cl de lait
- 50 g de beurre de cacahuète
- 150 g de framboises
- 1 paquet de levure chimique

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger la farine, la levure et le sucre.

Ajouter le lait petit à petit.

Ajouter le beurre de cacahuètes.

Ajouter délicatement les framboises.

Faire cuire pendant 30 min.

Catégorie : Gâteaux & Cakes

Samedi 11 août 2018

mimmydou.fr