

Gâteau aux framboises

Ingrédients :

150 g de farine

2 œufs

175 g de sucre

100 à 150 g de framboises fraîches ou surgelées

50 g de beurre fondu

1 zeste de citron bio

Sucre glace pour le décor (facultatif)

Préparation :

Préchauffer le four à 180 th

1. Mélanger les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Ajouter la farine, le zeste de citron râpé et le beurre fondu
3. Beurrer et fariner votre moule, puis y verser la pâte.
4. Répartir harmonieusement les framboises par-dessus, si vous le souhaitez, vous pouvez parsemez les framboises de beurre coupé en lamelles
5. Enfourner pour 25 minutes.
6. Laisser le gâteau refroidir, puis saupoudrer de sucre glace.