



CARRES MOELLEUX AUX FRUITS ROUGES



Ingrédients : 200gr de farine, 150gr de sucre, 120gr de beurre mou, 120ml de lait, 1 oeuf, 1 sachet de levure, une pincée de sel, 500gr de fruits rouges. Pour le crumble : 100gr de farine, 100gr de sucre, 80gr de beurre froid, 1 c. à café de cannelle.

Travaillez le beurre mou et le sucre avec une cuillère en bois, jusqu'à obtenir une crème. Ajoutez l'oeuf et mélangez, puis incorporez la farine tamisée avec la levure, le sel, en alternant avec le lait. Versez le tout dans un moule carré de 20 cm, déposez sur le dessus les fruits rouges (frais ou surgelés), en tassant légèrement. Recouvrez le tout de crumble, préparé en mélangeant du bout des doigts tous les ingrédients jusqu'à obtenir un mélange sableux. Enfourez à 180°C pendant environ 45 minutes. Avant de servir, coupez le gâteau en carrés et saupoudrez de sucre glace. Pour un goûter encore plus gourmand, servez le gâteau avec une boule de glace à la vanille ou de la chantilly.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2013 ©That's Amore! Tous droits réservés.