

## Cake aux fraises tagada d'Isabelle



### Ingrédients :

100 gr de fraises Tagada (bonbon)  
150 gr de farine  
2 œufs  
1/2 sachet de levure chimique  
1 yaourt nature (Perle de Lait ou Danone)  
2 cuillères à soupe de sirop de fraises  
100 gr de beurre  
75 gr de sucre.

Préchauffez le four 200° (th-6/7).

Dans une casserole, faites fondre le beurre en morceaux. Laissez refroidir.

Dans une jatte, battez les œufs avec le sucre.

Incorporez le yaourt, la farine et la levure.

Versez le beurre fondu et le sirop de fraises dans la pâte, mélangez parfaitement.

Coupez les fraises Tagada en deux, ajoutez-les dans la pâte et mélangez bien.

Versez la préparation dans un moule à cake beurré et fariné.

Enfournez et faites cuire environ 35mn.

Sortez le cake du four, laissez tiédir et démoulez.

Dégustez froid.

Bon appétit !