



## Gâteau au lait concentré sucré et framboises



Cette alternative de remplacer le lait et le sucre par du lait concentré sucré est juste trop ingénieuse. Pourquoi ? Parce que ce lait concentré va donner une texture crémeuse au gâteau. D'ailleurs je l'aurais bien mangé cru !

Le gâteau gonfle parfaitement bien et les framboises donnent une touche fruitée. J'ai utilisé des framboises surgelées (que j'avais cueilli l'été dernier) et c'était très bien. Vous pouvez varier en mettant des pommes ou poires et pourquoi pas des mûres ou des mangues? J'en salive déjà rien que de l'imaginer à la mangue, mon fruit préféré. En attendant je vous livre la recette de base avec bien sûr, des framboises en option !

### Ingrédients :

- 300 g de lait concentré sucré
  - 4 oeufs
  - 100 g de farine
  - 100 g de Maïzena
  - 1 sachet de levure chimique
  - 1 sachet de sucre vanillé
  - 80g de beurre doux
  - 200 g de framboises (surgelées ou fraîches)
1. Préchauffer le four à 180°C.
  2. Mettre dans votre robot ou au batteur le lait concentré sucré et les oeufs. Bien battre pour incorporer de l'air. Ajouter le sucre vanillé.
  3. Fondre le beurre au micro-onde et l'incorporer à la pâte précédente. Continuer à battre au robot.
  4. Mélanger à part la farine, la maïzena et la levure. Incorporer progressivement à la préparation. Bien mélanger au robot ou au fouet. Rajouter les framboises et mélanger doucement à la maryse. Alors la texture n'est pas formidable? Si crémeuse... NAN on ne goûte pas !
  5. Prendre un moule de 20 cm de diamètre et le beurrer. Mettre la pâte dedans et enfourner 50-55 min. La pointe du couteau doit sortir sèche.

Laisser bien refroidir et le lendemain il est encore meilleur!

Recette sur le blog :

<http://lesgourmandsdissentdarmelle.over-blog.com/2017/04/gateau-au-lait-concentre-sucre-et-framboises.html>

Facebook :

<https://www.facebook.com/lesgourmandsdissentdarmelle>



*Gâteau au lait concentré sucré*

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [Zodiosphere.fr](http://Zodiosphere.fr)