



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 !

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