



Gâteau aux fraises et chocolat

[DESSERTS - RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 8-10

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 55-65 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 3/4 tasse de farine
- 1/2 c. thé de bicarbonate de soude
- 1 c. thé de poudre à pâte
- Une pincée de sel
- 1/4 tasse d'huile de canola
- 1/4 tasse de beurre
- 1/4 tasse de fromage à la crème
- 1 tasse de sucre
- 2 oeufs
- 1/2 gousse de vanille ou 1 c. thé d'essence de vanille
- 1/2 tasse de lait
- 1 tasse de fraise, lavées et coupées en fines tranches (vous pouvez en mettre plus au goût)
- 1/2 tasse de pépite de chocolat

Préparation

1. Préchauffer votre four à 350 F.
2. Dans un bol, mélanger la farine, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte et le sel. Réserver.
3. Dans un autre bol, fouetter l'huile, le beurre, le fromage à la crème et le sucre pendant 4-5 minutes.
4. Ajouter les oeufs et la vanille. Bien incorporer.
5. Ajouter en alternance le mélange de farine et le lait jusqu'à obtention d'un mélange homogène

sans toutefois trop brasser.

6. Dans un moule à pain préalablement chemisé (beurre et farine), déposer le 1/3 du mélange à gâteau. Ajouter des fraises et des pépites de chocolat et mélanger délicatement. Répéter 2 fois.
7. Enfourner pendant 55 à 65 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Servir avec de la crème fouettée ou de la crème glacée à la vanille.