

# Mini cakes aux fraises Tagada

Je participe à nouveau à **un tour en cuisine**. Aujourd'hui pour ce tour rapide N°166, je suis allée piocher une recette sur le blog de Virginie **Çà ne sent pas un peu le brûlé là?** et c'est Lucile du blog **Dans la cuisine de Djanisse** qui doit piocher une recette chez moi.

Comme j'avais des fraises Tagada, j'ai choisi cette recette de mini cakes qui plait bien aux enfants. J'ai utilisé le Thermomix et j'ai ajouté des fraises sur le dessus.



## **Ingrédients:** *(pour 8 mini cakes)*

3 œufs

80 g de sucre

140 g de farine

1/2 sachet de levure

140 g de beurre demi-sel fondu

100 g de fraises Tagada + 16 pour la déco

### **Préparation:**

1- Préchauffer le four à 220°C chaleur tournante.

Dans le bol du Thermomix, mettre les œufs et le sucre. Mixer 1.30 min/Vit 5.



2- Ajouter la farine, la levure et le beurre fondu. Mixer 30 sec/Vit 5.



3- Verser cette préparation dans un saladier et ajouter les fraises Tagada coupées en quatre.



4- Mélanger et garnir 8 moules à mini cakes. J'ai utilisé des moules en carton. J'ai mis ensuite 2 fraises sur le dessus mais une aurait suffit.



5- Enfourner et baisser la température à 180°C. Faire cuire entre 15 et 20 min, chez moi les mini cakes étaient cuits au bout de 18 min.





