**Un gâteau aux fraises tout simplement**

[Une image contenant alimentation, en-cas

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/06/un-gateau-aux-fraises-tout-simplement-p1040727.psd-r-copy.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 2 œufs**  
**- 180 g de sucre (vanillé maison pour moi)**  
**- 200 ml de lait**  
**- 90 ml d'huile**  
**- 290 g de farine**  
**- 8 g de levure chimique  
- 1 càs de rhum (facultatif)**  
**- 450 g de** [**fraises**](https://recettes.de/fraises) **- sucre glace**

**1 moule à tarte de 22 cm de Ø beurré**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Rincer rapidement les fraises et les équeuter.  
Travailler au fouet les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume.  
Ajouter le lait et l'huile et bien mélanger.  
Ajouter la farine et la levure puis le rhum éventuellement.  
Bien mélanger au fouet pour obtenir une pâte homogène.  
Verser la pâte dans le moule.  
Disposer les fraises sur toute la surface (elles s'enfoncent dans la pâte).  
Enfourner pour 40 minutes et vérifier la cuisson.  
Laisser reposer un peu avant de démouler.  
Retourner le gâteau et le laisser refroidir sur une grille.  
Déposer le gâteau sur le plat de service et le saupoudrer d'un voile de sucre glace.