

Génoise aux fraises



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 35 mn

Une recette bien connue, mais toujours un délice pour les papilles, avec des fraises qui annoncent les beaux jours et la fraîcheur d'un dessert.

Ingrédients

- 3 oeufs
- 2 jaunes d'oeufs
- 125 g de sucre
- 60 g de maizena
- 60 g de farine à gâteaux
- 25 cl de crème liquide entière
- fraises - ou autres fruits
- 50 g de sucre glace

Préparation

- 1 Battre au mixer les 3 oeufs + les 2 jaunes. Ajouter le sucre, la farine et la maizena. Verer la pâte obtenue dans un moule. Enfourner 35 minutes à 170°C (th.5-6). Ensuite, battre la crème en chantilly avec le sucre glace.
- 2 Une fois la génoise cuite et refroidie, la couper en deux, déposer les fraises ou autres fruits, recouvrir de chantilly, mettre la 2ème partie de la génoise et saupoudrer de sucre glace. Réserver au frais avant de savourer votre dessert. C'est un dessert très fin.

Proposé par

chezmamygigi

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

