

# Génoise à la fraise



## Ingrédients



110g de farine



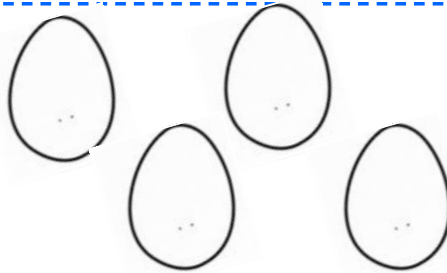
180 g de sucre  
en poudre



1 cuillère à café  
de levure



1 sachet de sucre  
vanillé



4 œufs



1 pot de confiture  
de fraises

## Ustensiles



2 saladiers



1 batteur  
électrique



1 cuillère en  
bois



1 spatule



1 verre doseur



1 cuillère à café



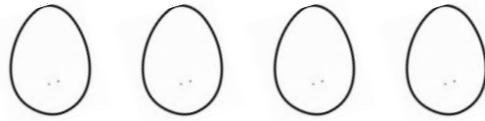
1 moule

# • Etapes du gâteau

Préchauffer  
le four à 175°C



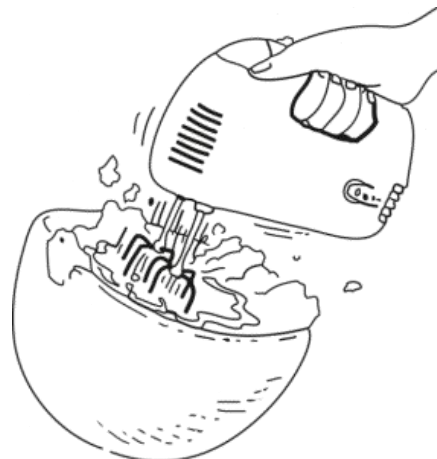
❶ **SEPARER** les blancs des jaunes d'œufs dans deux saladiers.



❷ **MELANGER** les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre, le sucre vanillé, la farine et la levure.



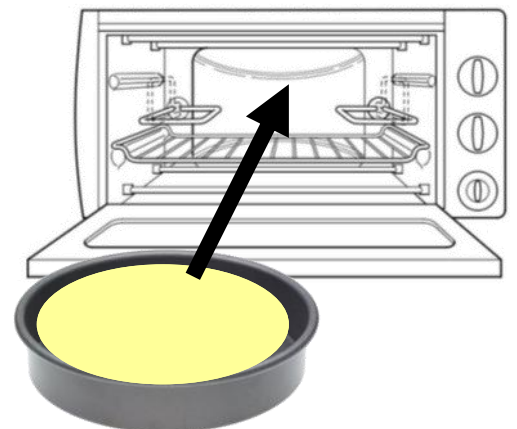
❸ **BATTRE** les blancs en neige ferme.



**4** **INCORPORER délicatement** les blancs battus en neige à la préparation.



**6** **BEURRER** un moule. **VERSER** la pâte dans le moule.



**METTRE** à cuire au four 35 à 45 minutes

**7** **DEMOULER** et **COUPER** en deux le gâteau.  
**ETALER** de la confiture sur chaque face puis refermer.  
**SAUPOUDRER** de sucre glace.



# Génoise à la fraise



## Ingrédients



110g de farine



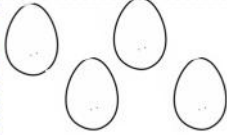
180 g de sucre en poudre



1 cuillère à café de levure



1 sachet de sucre vanillé



4 œufs



1 pot de confiture de fraises

## Ustensiles



2 saladiers



1 batteur électrique



1 cuillère en bois



1 spatule



1 verre doseur



1 cuillère à café

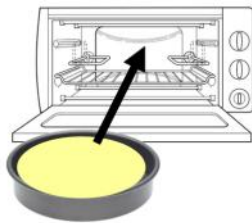


1 moule

④ **INCORPORER délicatement** les blancs battus en neige à la préparation.



⑥ **BEURRER** un moule. **VERSER** la pâte dans le moule.



**METTRE** à cuire au four 35 à 45 minutes

⑦ **DEMOULER** et **COUPER** en deux le gâteau. **ETALER** de la confiture sur chaque face puis refermer. **SAUPOUDRER** de sucre glace.

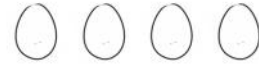


## Etapes du gâteau

Préchauffer le four à 175°C



① **SEPARER** les blancs des jaunes d'œufs dans deux saladiers.



② **MELANGER** les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre, le sucre vanillé, la farine et la levure.



③ **BATTRE** les blancs en neige ferme.

