

Petits carrés aux Fraises Label Rouge

8 personnes | Préparation : 20 min | Cuisson : 40 min

Ingrédients :

Pour la garniture :
450g de Fraises Gariguette Label Rouge
50g de sucre semoule
2 c à café de Maïzena

Pour la pâte :
220g de farine
100g de sucre semoule
120g de beurre mou

1 oeuf
1/2 cuillère à café de levure chimique
1 pincée de sel
1 cuillère à café d’extrait vanille

Sucre glace (pour la déco)

Préparation :

Préchauffez votre four à 190°C.

Lavez, équeutez et coupez les fraises en petits dés.
Dans un saladier, ajoutez aux fraises le sucre et la Maïzena et mélangez. Réservez.

Dans le bol d’un batteur électrique, déposez le sucre, la farine, la levure chimique et le sel.
Ajoutez l’oeuf battu, la vanille, le beurre mou en morceaux et battez à l’aide d’un fouet plat jusqu’à ce que la pâte soit grumeleuse.

Chemisez un moule carré d’environ 20cm avec du papier sulfurisé.

Versez la moitié de la pâte dans le moule et pressez-la avec le dos d’une cuillère.
Étalez la garniture aux fraises et émiettez le reste de pâte sur le dessus.

Cuire 30 à 40 minutes (le dessus doit être légèrement doré).

Laissez refroidir puis coupez en carrés. Saupoudrez de sucre glace au moment de servir.

Conseil(s) : Vous pouvez conserver vos carrés 2 ou 3 jours dans une boîte hermétique min