



Pour 12 parts

Par portion :

Lipides : 1,5 g ; 137 Kcal

Graisses saturées : 0,8 g

Fibres : 2,3 g

Glucides : 28 g

IG = 65

Gâteau à la framboise



INGREDIENTS

125 g de margarine allégée

165 g de sucre roux

2 œufs

200 g de farine complète à levure
incorporée

140 g de yaourt allégé

100 g de framboises surgelées

Glaçage

80 g de fromage frais allégé

55 g de sucre glace

1 cuil. à café de jus de citron

Préchauffez le four à 150° C.

Graissez un moule à cake et tapissez-le de papier sulfurisé.

Fouettez la margarine et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange moussieux. Ajoutez les œufs un à un, sans cesser de fouetter.

Incorporez la farine, le yaourt et les framboises, mélangez bien, puis étalez la pâte dans le moule préparé.

Faites cuire 1 h 05 au four. Sortez le gâteau, laissez-le reposer 5 minutes à température ambiante, puis démoulez-le sur une grille. Au moment de servir, présentez le gâteau sur un plat et étalez dessus le glaçage à l'aide d'une spatule souple.

Glaçage : Fouettez le fromage frais, le sucre et le jus de citron jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

