**Gâteau aux fraises simple et rapide**

## Ingrédients

125g de sucre en poudre

150g de farine

100g de beurre fondu

Un demi-verre de lait

Une pincée de sel

2 œufs

Une barquette de fraises

Un demi-sachet de levure chimique

Un peu de rhum

**Préparation**

Préchauffez votre four à 200°C (thermostat 7).

Beurrez et farinez un moule à manquer.

Dans un récipient, mélangez la farine, le sucre, la levure, les œufs entiers, le lait, le beurre fondu et le rhum.

Allez-y progressivement pour obtenir une pâte lisse et sans grumeaux. Si vos fraises sont déjà bien sucrées naturellement, vous pouvez diminuer la quantité de sucre.

Versez la préparation dans le moule, ajoutez les fraises entières au préalablement lavées.

Enfournez pendant 30 minutes au moins.