

## Victoria Sponge Cake



- 250 g de farine
- 220g de beurre mou
- 200 g de sucre
- 30 ml de lait
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- une barquette de fraises
- crème fleurette
- 50g de sucre glace

Préchauffer le four à 180°C.

Dans le bol, mélangez le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.

Incorporez les œufs un par un en mélangeant bien à chaque ajout.

Ajoutez la farine, la levure, le sel, le lait, puis mélangez juste assez pour incorporer la farine. Versez la pâte dans les moules beurrés, puis lissez la surface.

Enfournez pour 30 minutes environ.

Les bords des gâteaux doivent se détacher légèrement des moules et une lame de couteau insérée au centre doit ressortir sèche.

Laissez tiédir pendant 10 minutes, puis démoulez sur une grille.

Pendant ce temps, battre la crème fleurette avec le sucre glace.

Lorsque la crème est montée, la mettre dans une poche et garnir le gâteau.

Couper les fraises et les disposer sur la crème.

Recouvrir du 2e gâteau et décorer avec le reste de crème et quelques fruits rouges.

