

Strawberry maize meal cake



250ml (1 cup) Ace Super Maize Meal Quick cook

180ml ($\frac{2}{3}$ cup) cake flour

3ml ($\frac{1}{2}$ teaspoon) salt

5ml (1 teaspoon) baking powder

185g butter or margarine

250ml (1 cup) castor sugar

4 eggs 5ml (1 teaspoon) vanilla essence

125ml ($\frac{1}{2}$ cup) natural yoghurt

$\frac{1}{2}$ punnet fresh strawberries, sliced

Method:

1. Preheat oven to 180 degrees °C. Grease and flour a 23cm round cake tin.
2. Sift together the Ace maize meal, flour, salt and baking powder, set aside.
3. In a medium bowl, beat together butter and sugar. Beat in eggs, one at a time, then stir in the vanilla.
4. Add dry ingredients alternately with the yoghurt, stirring after each addition. Finally, fold in the strawberries. Pour the cake mixture into the prepared cake tin.
5. Bake for 45 to 50 minutes in the preheated oven, until a skewer or a knife inserted in the centre comes out clean.
6. Cool cake in the tin on a wire rack for 30 minutes then invert onto a serving plate.
7. Dust with icing sugar and serve with ice cream or whipped cream.

Cake à la farine de maïs aux fraises



Ingrédients:

250ml (1 bol chinois) Farine de maïs **Ace Super Maize Meal Quick cook**
180ml ($\frac{2}{3}$ bol chinois) de farine pour gâteau
3ml ($\frac{1}{2}$ càc) de sel
5ml (1 càc) levure chimique
185g de beurre ou margarine
250ml (1 bol chinois) de sucre
4 oeufs
5ml (1 càc) essence de vanille

125ml (1 pot) yaourt nature
 $\frac{1}{2}$ barquette de fraises fraîches, tranchées

Préparation:

1. Préchauffer le four à 180 degrés C. Graisser et fariner un moule à gâteau rond de 23 cm.
2. Tamiser ensemble la farine de maïs, la farine, le sel et la levure chimique, mettre de côté.
3. Battre le beurre et le sucre dans un bol. Battre les oeufs, un à la fois, puis incorporer la vanille.
4. Ajouter les ingrédients secs alternativement avec le yaourt, en remuant après chaque addition. Enfin, ajouter les fraises. Verser le mélange de gâteau dans le moule à gâteau préparé.
5. Cuire pendant 45 à 50 minutes dans le four préchauffé, jusqu'à ce qu'un couteau inséré dans le centre en sorte propre.
6. Refroidir le gâteau dans l'étain sur une grille pendant 30 minutes puis inverser sur une assiette.
7. Saupoudrer de sucre glace et servir avec de la crème glacée ou crème fouettée.

Gatô/Mofomamy frezy vita amin'ny koba katsaka “Maize meal”



Ny zavatra ilaina:

Koba katsaka 250ml (1 kapoaka)

Lafarina 180ml (safovavany kapoaka)

Sira 3ml (½ sotrokely)

Leviora simika 5ml (1 sotrokely)

Dibera 185g

Siramamy 250ml (1 kapoaka)

Atody 4

Hanitra lavanila 5ml (1 càc)

Yaourt nature 1

Frezy ½ kapoaka, voatetika

Fikarakarana:

1. Hafanao eo amin'ny 180 degre C ny lafaoro. Asio menaka sy fafazo lafarina ny moule fanaovana gatô manana haavo 23 sm. .
2. Sivano miaraka ny koba katsaka, ny lafarinina, ny sira, ny leviora simika ka atokany. .
3. Kapohy anaty vilia bol ny dibera sy ny siramamy. Kapohy tsirairay ny atody dia arotsahy avy eon y lavanila.
4. Arotsahy ireo fangaro maina miaraka amin'ny yaourt ary afangaroy hatrany isaky ny avy manampy. Arotsahy amin'izay ny frezy. Arotsahy amina moule na lasitra mofomamy ireo fangaro.
5. Andrahoy mandritra ny 45 hatramin'ny 50 minitra anaty lafaoro. Hahalalana hoe masaka tsara izany dia tsobohy antsy ilay mofomamy ka raha maina izy avy any dia masaka izay.
6. Ampangatsiaho ilay mofomamy mandritra ny 30 mn avy eo ataovy eo amin'ny vilia.
7. Fafazo sucre glace dia aroso miaraka amin'ny crème glacée na crème fouettée.