**Cuajada aux framboises**

**Préparation : 20 min Cuisson : 40 min**

**Ingrédients**

1 yaourt vanillé

3 œufs

2 pots de farine

4 pots de lait entier

1,5 pot de sucre

50 g de beurre fondu

1 jus de citron vert et son zeste

50 ml de Liqueur de framboises maison

500 g de framboises fraîches (ou congelées)

70 g de sucre roux

**Préparation**

Verser dans une casserole, les 70 g de sucre roux, le zeste et jus du citron vert et la liqueur de framboises. Porter à ébullition 2 min puis y verser les framboises et laisser encore 1 min à feu doux. Laisser refroidir et égoutter ‘réserver le sirop obtenu).

**Conserver le pot de yaourt vide, car il sert de mesure.**

Fouetter le yaourt, les œufs et le beurre fondu tiédi.

Ajouter le sucre et la farine.

Incorporer ensuite petit à petit le lait et incorporer les framboises égouttées en mélangeant délicatement

Verser la préparation dans un plat beurré, et répartir au dessus le sirop de framboises. Enfourner pour 40 minutes à 180°

Laisser refroidir avant de mettre au frais, c'est un pur délice!!!!!

**Source ; Cuisine gourmande de Carmencita**