

Gâteau au vin blanc



Temps de préparation: 15 mn

Temps de cuisson: 40-45 mn

Ingrédients pour 8 personnes:

- 250 g de farine
- 250 g de sucre
- 2 oeufs
- 12,5 cl de vin blanc moelleux
- 6 cl d'huile
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure

Recette:

1. Mettre tous les ingrédients dans un robot et mélanger la pâte pendant 10 mn pour qu'elle soit bien aérée.
2. A défaut de robot on peut utiliser le batteur électrique.
3. Verser l'appareil dans un moule à manquer beurré et fariné à bord assez haut.
4. Préchauffer le four à 180°C (th 6) et cuire le gâteau pendant 40 à 45 mn.
5. Il est cuit lorsqu'une lame de coupée plantée au centre ressort sèche.
6. Laisser refroidir avant de déguster.