

Cake froufrou

(Recette Tupperware TW)



Ingrédients (pour un beau cake ou 3 petits)

300 g **farine** tamisée

150 g **sucre**

1 pqt **levure**

Et **sucre vanillé**

20 cl **huile de tournesol**

20 cl **vin blanc**

3 **œufs**

A la base, cette recette Tupperware utilisait des gobelets de 17 cl pour doser les ingrédients liquides.

Préparation :

- Mélanger dans un saladier les éléments secs, farine, levure, sucres.
- Ajouter les liquides puis les œufs battus.
- On obtient une belle pâte lisse et coulante.
- La verser dans un moule à cake beurré et fariné ou dans 3 petits moules (voir photo ci-dessous)
- Faire cuire dans un four préchauffé à 180° pendant 45 mn.

J'ai ajouté une pincée de fruits confits pour lui donner l'air d'un cake anglais mais, rien à voir !!!

