

Gâteau au vin blanc, léger et moelleux



Ingrédients pour 2 moules à cake de 9 x 24 cm ou 1 grand:

3 oeufs
200g de sucre
250g de farine
100ml d'huile
150ml de vin blanc
1/2 paquet de levure
1 sachet de sucre vanillé

Préparation:

- travailler les jaunes d'oeufs avec les sucres jusqu'à obtenir un mélange onctueux. Incorporer le vin blanc puis la farine tamisée, la levure et l'huile.
- battre les blancs d'oeufs en neige ferme avec une pincée de sel. Les incorporer délicatement à la pâte à l'aide d'une maryse.
- verser la pâte dans des moules à cake beurrés et farinés. Enfourner à four préchauffé à 180°C pour 50 minutes environ.