

Gâteau au vin blanc

Avec seulement un verre pour le dosage c'est suffisant pour faire un délicieux gâteau, très facile à faire et qui gardera tout son moelleux très longtemps.

Mais il faut savoir compter jusqu'à trois...les petits-enfants adoreront. L'alcool s'évaporant à 70°C les enfants pourront consommer après cuisson.

Ingrédients :

Oeufs, Sucre, Farine, Huile, Vin blanc, Levure alsacienne

1. Choisir un verre moyen, genre verre à moutarde
2. Mélanger 3 œufs entiers
3. Mélanger 3 verres de sucre en poudre.
4. Mélanger 3 verres de farine.
5. Bien mélanger en rajoutant 1 verre d'huile (sauf huile d'olive).
6. Bien mélanger en rajoutant 1 verre de vin blanc.
7. Rajouter un paquet de levure alsacienne.
8. Beurrer un moule adapté (attention : le volume va doubler)
9. Cuisson 45 minutes à 180°C suivant le four (surveiller la cuisson)

Variantes :

Nature il est excellent, cependant pour varier selon les goûts on peut rajouter :

- *Des zestes de citron, orange ou pamplemousse*
- *De la confiture ou du miel*
- *Du cacao (une grosse cuillère à soupe)*
- *Des fruits, pommes, poires, ananas*
- *Arôme vanille (une cuillère à café)*
- *Etc..*