

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 6 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson environ 40 minutes

Préchauffez le four th 4 ou 175°C.
Faire fondre le beurre au micro-ondes.
Mélangez les oeufs et le sucre.
Ajoutez la moitié de la farine, la moitié du beurre et du vin blanc, le reste de la farine avec la levure, le reste du beurre et du vin ainsi que le zeste de citron.
Beurrez et farinez un moule à cake.
Versez la préparation dans le moule.
Enfournez pendant 40 minutes environ.
Démoulez chaud et faire refroidir sur une grille.
A déguster au petit-déjeuner ou pour le goûter.
Ce cake peut se congeler.

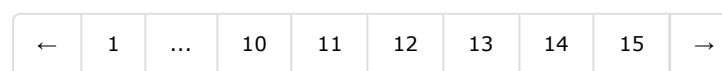
Source de la recette est de Tupperware

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
Ce cake est un grand classique, recette facile à réaliser, léger, moelleux et parfumé.
Le vin ne se sent absolument pas.
Pour la cuisson, j'ai utilisé la chaleur tournante à 175°C.
J'ai diminué légèrement le vin blanc pour y ajouter le jus du citron, je ne regrette pas.
Recette à refaire.

Ajouter un commentaire



CAKE FROU FROU



Ingrédients

2 oeufs
150 g de sucre
250 g de farine
1sachet de levure
chimique
175 g de beurre
17,5 cl de vin blanc
1 zeste de citron

