Gâteau au vin blanc

Ingrédients :

- 3 œufs
- 250g de sucre
- 300g de farine
- 1 verre de vin blanc
- 3/4 de verre d'huile
- 1 de sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

- ✓ Préchauffer le four à 180°C.
- ✓ Séparer les blancs des jaunes.
- ✓ Ajouter le sucre et le sucre vanillée aux jaunes et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- ✓ Ajouter le verre d'huile, le vin blanc, la farine et la levure.
- ✓ Incorporer délicatement les blancs d'œufs montés en neige très ferme.
- ✓ Beurrer et fariner un moule, y verser la préparation.
- ✓ Mettre au four en surveillant la cuisson durant 40 minutes.