

# 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.

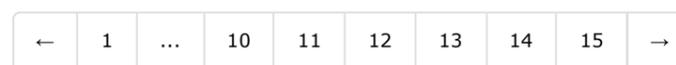
Source de la recette est de Tupperware

### 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

