



Marque
Savoie



Gâteau au Vin blanc

30min

4 pers.

- 4 œufs • 200 g de sucre
- 250 g de farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique • 1 verre d'huile
- 1 verre de Vin de Savoie blanc Abymes
- Amandes effilées

- 🍷 Mélangez le jaune d'œuf et le sucre.
- 🍷 Ajoutez le sucre vanillé, la farine, la levure, l'huile et le vin blanc.
- 🍷 Battez les blancs en neige puis ajoutez-les délicatement à la préparation.
- 🍷 Faites cuire pendant 30 minutes th°6 dans un moule préalablement graissé, et garni d'amandes.
- 🍷 Démoulez et laissez refroidir.