

Le gâteau au vin blanc d'Elisabeth

« RV balade » à Valprofonde – Villeneuve-sur-Yonne
le 16/01/2017



Ingédients:

- . 4 œufs,
- . 3 verres de sucre semoule,
- . 1 verre d'huile,
- . 4 verres de farine,
- . 1 verre de vin blanc sec
- . 1 sachet de levure chimique

Etapes de préparation :

- Mélanger tous les ingrédients.
- Préparer le four pour qu'il soit chaud.
- Baisser un peu la température et laisser cuire environ 30mn à 45mn.