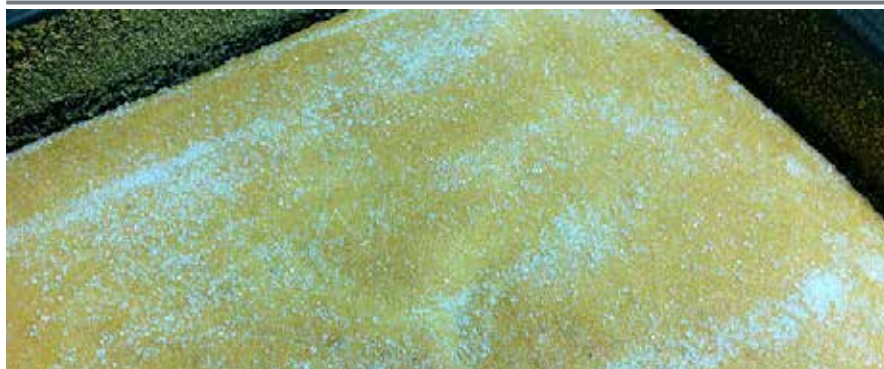


Facile à cuisiner

Gâteau moelleux au sucre

art_00035



Conseils & idées

Si vous êtes gourmands, vous pouvez couper horizontalement le gâteau en deux, et étaler une couche de nutella.

Ingrédients pour 8 personnes:

200 g de sucre
200 g de farine
6 oeufs
125 ml d'huile de tournesol
1 sachet de levure chimique
50 ml de vin muscat ou vin liquoreux

Préparation: 20'
Repos: 0'
Cuisson: 30'
Coût: pas cher
Difficulté: facile

Préparation



1.
Enduisez un moule avec du beurre.



2.
Saupoudrez avec de la chapelure. Laissez reposer dans le frigo.



3.
Dans un bol mélangez les jaunes d'oeuf avec 125 g de sucre.



4.
Ajoutez l'huile de tournesol.



5.
Incorporez la farine et la levure.



6.
Travaillez la masse jusqu'à obtenir une pâte lisse et sans grumeaux.



7.
Montez les blancs d'oeuf en neige ferme.



8.
Mélangez délicatement le tout.



9.
Faites cuire au four préchauffé à 180°, pendant 30'.



10.
Laissez refroidir. Mouillez la surface du gâteau avec le muscat et saupoudrez avec le reste du sucre.