

CAKE FROU FROU

Encore une recette Tupperware, qui permet d'utiliser un reste de vin blanc.....

Ingrédients

2 beaux œufs

100 g sucre

250 g farine

1 paquet levure chimique

175 g beurre fondu

175 ml vin blanc sec

1 zeste citron

Faire fondre le beurre à votre façon.

Mélanger les œufs et le sucre.

Ajouter la moitié de la farine, la moitié du vin et la moitié du beurre ; mélanger.

Puis incorporer le reste des ingrédients et le zeste.

Faire cuire 40 mn à 175°