GATEAU AU CHAMPAGNE

Préparation : 20 min

Cuisson : 45 min

Ingrédients :

- 4 oeufs
- 1 verre d'huile
- 2 verres de sucre
- 3 verres de farine
- 1 paquet de sucre vanillé
- 1 paquet de levure
- 1 verre de champagne

Préparation :

Préchauffé votre four Th 6/7 ou 200°. Dans un saladier, battez ensemble a la spatule les jaunes d'œufs et le sucre afin que le mélange devienne mousseux et double de volume, ajoutez progressivement l'huile, le champagne, la farine et la levure.
Mélanger. Battez les blancs en neige et incorporez doucement au mélange en soulevant de bas en haut.
Versez cette pâte dans un moule a gâteau beurré.
Faite cuire a four moyen pendant 45 min.