



Biscuit moelleux au Moscatel



J'adore faire des gâteaux au vin, qui sont moelleux et très parfumés. C'est un dessert très économique qui permet d'utiliser les restes de vin, et requiert des ingrédients simples que l'on a généralement dans son placard. La base de cette recette vient du blog de [Zaza](#). J'ai essayé d'alléger la recette originale en diminuant de plus de moitié la quantité d'huile. C'était délicieux !

Ingrédients (pour un moule à manqué de 20 cm de diamètre):

- 200g de farine
- 3 œufs
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 200 ml de vin cuit moscatel (ou muscat)
- 40 ml d'huile de pépins de raisin
- 1 pincée de levure chimique
- facultatif : 2 cuil à soupe d'écorces d'orange confite

Préparation :

Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C).

Fouetter les oeufs avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à obtenir un mélange blanchi mousseux. Verser ensuite l'huile puis le vin. Incorporer la farine mélangée à la levure chimique. Ajouter les écorces d'orange confite, mélanger rapidement pour les répartir dans la pâte.

Verser la pâte dans un moule à manqué.

Enfourner et laisser cuire 45 à 50 minutes environ.

Démouler après la cuisson et déguster une fois que le gâteau est complètement refroidi.

Le 28 Février 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/02/index.html>