

LE MARBRÉ À LA VANILLE ET AU CHOCOLAT

Ingrédients :

Pour 10 personnes

- 150g de beurre



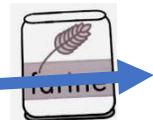
- 270 g de sucre en poudre



- 4 œufs



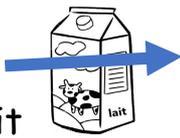
- 270 g de farine



- $\frac{1}{2}$ sachet de levure



- 7cl de lait



- De la vanille



- 1 cuillère de cacao en poudre



Matériel :

- Un saladier



- Une spatule



- Un moule à cake



- Un four



Réalisation :

- 1) Dans le saladier à l'aide de la spatule, mélanger le beurre ramolli avec le sucre.



- 2) Ajouter les œufs puis mélanger énergiquement pour obtenir une pâte bien lisse.



- 3) Ajouter la farine, la levure et mélanger.



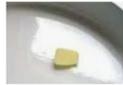
- 4) Ajouter le lait avec la vanille.



- 5) Prélever 1/3 de la pâte et mettre dans ce tiers le cacao, mélanger



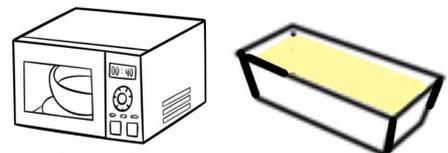
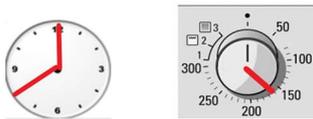
- 6) Beurrer le moule



- 7) Verser la pâte dans le mouleau en alternant une pâte blanche et une pâte au chocolat



- 8) Faire cuire au four à 160° pendant 40 minutes



- 9) Sortir du four et démouler

