

Gâteau marbré

Pour 6 personnes Préparation : 20 minutes Cuisson : 40 minutes

Ingrédients :

- 125 g de beurre mou
- 20 g pour le moule
- 6c. à soupe de lait
- 250 g de farine
- 3 œufs
- 1 paquet de levure
- 1 paquet de sucre vanillé
- 30 g de cacao en poudre
- 200g de sucre

Préchauffer le four à 170 °c (th. 5/6).

Travailler le beurre et le sucre avec une spatule en bois jusqu'à ce que le mélange soit onctueux et crémeux.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Ajouter les jaunes d'œufs, le lait, la farine et la levure dans le mélange beurre/ sucre et mélanger bien.

Monter les blancs en neige très ferme. Les incorporer délicatement à la préparation.

Séparer la pâte en deux parts. Ajouter le sucre vanillé à l'une et mélanger. Ajouter le cacao à l'autre et mélanger.

Verser les deux pâtes dans un moule à cake beurré en les alternant. Enfourner et faire cuire 40 minutes. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau (elle doit ressortir sèche).

Démouler le gâteau sur une grille. Laisser refroidir avant de servir.

BON APPETIT !!!

