

Gâteau marbré



30gr cacao
non sucré

Matériel



Ingédients



125g beurre



150 gr sucre



3 œufs



125gr farine



1 sachet
sucre vanillé



1 sachet
levure

Mes pâtisseries de tous les jours

1

Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.
Battre les blancs en neige.

Faire fondre le beurre au micro-ondes, et le laisser reposer un peu.

2

3

Mélanger le beurre fondu avec le sucre, puis ajouter progressivement les jaunes d'œufs. Ajouter ensuite la farine et la levure tamisée ensemble.

Incorporer delicatement les blancs montés en neige à la pâte.
Séparer ensuite la pâte dans deux bols différents.

4

5

Préchauffer le four à 180°C.

Tamiser le cacao en poudre dans l'une des préparations et mélanger.
Ajouter le sucre vanillé dans l'autre bol, et mélanger également.

6

Dans le moule, verser et alterner les couches de pâte vanille et de pâte chocolatée. Avec une fourchette, perforez verticalement la pâte sur toute sa longueur afin de mélanger les couleurs.

7

Enfourner et faire cuire le gâteau durant +- 35 minutes. Miam !