

Gâteau marbré

ingrédients :

3 oeufs
250g de sucre
250g de farine
1 paquet de levure
1 paquet de vanille
100g de beurre ramolli
1 verre de lait
2 cuillers de chocolat en poudre

méthode

1. Battre en mousse les oeufs entiers et le sucre
2. Ajouter le beurre ramolli
3. Battre le tout en ajoutant le lait
4. Mêler à la farine, le paquet de levure, et rajouter à la mousse d'oeufs par petits coups.
5. La pâte doit être lisse et couler comme un ruban.
6. Prendre un autre récipient, et y verser la moitié de la pâte.
7. Dans un saladier rajouter le sucre vanillé, et bien mélanger ;
8. Dans l'autre rajouter les deux cuillers de chocolat en poudre , et bien mélanger
9. Prendre un moule, le beurrer et le fariner (pour éviter que le gâteau ne colle à la cuisson)
10. Y verser une cuiller à soupe de vanille, suivi de cuiller à soupe au chocolat, et ainsi de suite, de manière à alterner le chocolat et la vanille faire une seconde couche en alternant le chocolat et la vanille , contrarier les couleurs les teintes, jusqu'à épuisement des deux pâtes.

Enfourner 45 minutes à 200° vérifier la cuisson au couteau