

Gâteau marbre



Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingédients (pour 8 personnes) :

- 125 g de beurre
- 200 g de sucre
- 3 oeufs
- 6 cuillères à soupe de lait
- 200 g de farine
- 1 paquet de levure
- 1 paquet de sucre vanillé
- 25 g de chocolat en poudre)

Préparation de la recette :

Travaillez le beurre avec le sucre.

Ajoutez les jaunes d'œufs, le lait, la farine et la levure.

Ajoutez les blancs battus en neige.

Puis séparez la pâte en deux parties : parfumez l'une à la vanille et l'autre au chocolat.

Beurrez (et farinez) un moule à cake.

Versez les deux préparations en alternance dans un moule beurré, puis mettez le moule dans le four (thermostat 4-5), pendant environ 40 min.