

Gâteau marbré

- **Préparation** : 20 minutes
- **Cuisson** : 50 minutes

Ingrédients

- 100 g de Beurre
- 60 g de Cacao en Poudre Non Sucré
- 200 g de Farine de Blé
- 10 cl de Lait
- 5 g de Levure Chimique
- 3 Oeufs
- 200 g de Sucre en Poudre
- 1 sachet de Sucre Vanillé



Préparation de la recette

- Sortez le beurre à l'avance du réfrigérateur. Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).
- Beurrez un moule à cake. Séparez les blancs des jaunes d'oeufs.
- Battez le beurre et les deux sucres jusqu'à ce que le mélange prenne la consistance d'une mousse ferme.
- Incorporez les jaunes d'oeufs l'un après l'autre. Incorporez ensuite, au fouet, la farine et la levure tamisées ensemble, puis le lait.
- Battez les blancs en neige ferme. Ajoutez en dernier à la préparation les blancs battus en neige sans trop travailler la pâte. Elle doit être bien lisse et onctueuse.
- Partagez la pâte en 1/3 - 2/3. Incorporez le cacao au 1/3 en mélangeant soigneusement.
- Remplissez le moule en alternant une couche de pâte nature, la pâte chocolatée et le dernier tiers de pâte nature.
- Glissez le moule au four et faites cuire 50 minutes. Démoulez le biscuit sur une grille. Laissez-le tiédir. Servez le biscuit marbré lorsqu'il est complètement refroidi.