

Gâteau marbré, chocolat - vanille

Ingrédients pour un marbré

200g de beurre
200 g de sucre glace
4 petits oeufs
200 g de farine
1 cuillère à café de levure
50 g de lait
2 cuillères à soupe de cacao non sucré
1 cuillère à café d'arôme vanille

Préparation :

Travailler le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Incorporer les oeufs un a un, puis le lait.
Ajouter la farine et la levure tamisées.
La pâte doit être bien lisse.
Diviser la pâte 2/3, 1/3.
Dans le tiers mélanger le cacao, dans les 2/3, ajouter la vanille.
Beurrer et fariner un moule à cake.
Verser la moitié de la préparation à la vanille.
Verser la préparation au cacao en zig-zag, sur la vanille, puis la pâte restante.
Cuire 50 minutes dans le four préchauffé à 180°.
Démouler et laisser refroidir sur une grille.

<http://deliceyes.over-blog.org/>