



Cake Marbré chocolat



Ingrédients :

4 oeufs, 150g de sucre, 100g de beurre, 150g de chocolat noir pâtissier, 230g de farine, 6 cuillères à soupe de lait, 1 sachet de levure, 1 sachet de sucre vanillé.

Préparation :

Monter les blancs en neige et réservez les (*si comme moi vous n'avez pas de batteur, prévoyez de l'huile de massage à l'arnica pour vous soulager le bras par la suite!!*)

Dans un saladier, fouettez les jaunes d'oeuf au sucre pour obtenir un mélange moussoux. Ajoutez le beurre fondu et le lait.

Mélanger progressivement la farine, avec la levure et le sucre vanillé aux mélange moussoux, puis incorporez délicatement les blancs d'oeuf, en veillant à ne pas les casser.

Pour obtenir un joli et parfait marbrage : il ne faut pas avoir peur de faire la vaisselle!!!!!!!!!!!!!!

Dans un bol, cassez le chocolat et le mettre à fondre avec une cuillère à soupe d'eau quelques secondes au micro-ondes.

Se munir de 4 bols et répartir la pâte à marbré dans les 4 bols. Séparez le chocolat fondu dans deux des bols et mélangez. Vous obtenez ainsi 2 bols de pâte nature, et deux bols de pâte chocolatée.

Ensuite, il suffit de tapisser un moule à cake de papier de cuisson, et de verser alternativement les bols de pâtes dans le moule.

Mettez au four pour 45 minutes à 150°C et surveillez la cuisson!!!!

Merci d'être venu visiter mon blog, et n'hésitez-pas à laisser des commentaires ou suggestions en ligne !
www.marciatack.canalblog.com , mon blog de tests et recettes culinaires.