

Gâteau aux 3 couleurs.



200 g de beurre
280 g de farine
200 g de sucre
4 œufs
½ cac de gousse de vanille en poudre
1 cas de cacao
1 sachet de levure ou bicarbonate de soude
1 pincée de sel

Mettre le beurre en pommade dans le bol du thermomix ajoutez le sucre et 1 pincée de sel, mélangez vitesse 6

Ajoutez 1 œuf à la fois, en mélangeant à chaque fois

Tamisez la farine et la levure, ajoutez dans le bol et mélangez sur épi

Séparez la pâte en deux, en laissez un peu pour le milieu

Ajoutez dans une part la vanille, dans l'autre le cacao, et dans le reste j'ai mis un colorant

Préchauffez le four à 220 °, enfournez pendant 10 mn, puis 30 mn à 180 °



Imprimer la recette