

# Cake marbré

## Ingrédients :

- 4 oeufs
- 150g de sucre
- 145g de farine pour gâteaux
- 100g d'huile
- 65g de crème liquide
- 1 cuillère à café d'arôme vanille
- 25g de cacao
- 75g de lait

1. Préchauffer le four à 150°.
2. Dans un saladier, battre les oeufs avec le sucre.
3. Ajouter la crème et bien mélanger.
4. Ajouter la farine et bien mélanger.
5. Ajouter l'huile et bien mélanger.
6. Séparer la pâte en deux : ajouter le cacao avec le lait dans une moitié de pâte et la vanille dans l'autre moitié de pâte.
7. Mettre une cuillère à soupe de pâte vanillée au fond du moule puis une cuillère à soupe de pâte chocolatée par-dessus et alterner les pâtes jusqu'à épuisement.
8. Faire cuire au four environ 1h.

