

Gâteau marbré italien

Ingrédients :

4 œufs
200g de sucre
250g de farine
1 sachet de levure chimique
8cl d'huile
8cl de lait
3 CS de cacao non sucré
vanille (poudre, extrait...)

Pesez votre saladier vide avant de commencer.

Séparez les blancs des jaunes et mélangez les jaunes avec **100g** de sucre pendant 5 bonnes minutes. Le mélange doit être bien blanc. Ajoutez l'huile, le lait, la farine et la levure. Mélangez bien. Montez les blancs en neige avec les 100g de sucre restant. Ajoutez les blancs à la préparation précédente en soulevant bien pour ne pas les casser.

Séparez la préparation en deux parts égales.

Dans l'une, ajoutez le cacao et dans l'autre la vanille. Dans la préparation au cacao, ajoutez un petit peu de lait pour que les pâtes aient la même consistance.

Beurrez et farinez un moule à manquer. Déposez une première cuillère de mélange à la vanille au milieu, puis par dessus une cuillère du mélange au chocolat et ainsi de suite jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.

Enfournez au four à 160° pendant 45min environ (la lame d'un couteau plantée dedans doit ressortir sèche).

