

Cake Marbré

(Cuisine du Mercredi 7 Novembre)

Ingrédients :

125 g de beurre

200 g de sucre

200 g de farine

4 œufs

6 cuillères à soupe de lait

½ paquet de levure

50 g de chocolat en tablette (ou 2 grosses cuillères à soupe de cacao non sucré)

Déroulement :

1. Ramollir le beurre, le mélanger avec le sucre, ajouter les œufs entiers un à un. Bien mélanger.
2. Ajouter la farine avec la levure incorporée dans la farine.
3. Ajouter el lait.
4. Préchauffer le four Th 6 ou 180°C.
5. Diviser la pâte en trois, dans une partie y incorporer le chocolat.
6. Beurrer un moule à cake, y verser successivement par alternance les différentes couches de pâte (couche claire, couche foncée, couche claire).
7. Cuisson pendant 40 minutes.