

Marbré au café

Temps de préparation : 5 min
Temps de cuisson : 30 à 35 min



©2013 PHOTO CACHOU66

Ingrédients:

- 1 pot de yaourt brassé
- 1 pot d'huile de pépins de raisin
- 2 pots de sucre blanc
- 3 pots de farine type 55
- 1 sachet de levure type Alsa®
- 1 cuillère à soupe de rhum
- 3 sticks de café soluble type Nescafé®

Préchauffer le four à 180°C.

Placer le moule Flexipan® choisi sur la plaque perforée (moule à savarin cannelé pour moi).

Dans le bol du Cook'in, mettre tous les ingrédients sauf le café soluble.

Mélanger 15 sec/vit 4 puis 20 sec/vit 6.

Verser la moitié dans le moule choisi.

Dans le reste de pâte, ajouter le café soluble dilué dans 1 cuillère à café d'eau bouillante.

Mélanger 20 sec/vit 6.

Verser sur la pâte blanche irrégulièrement.

Poser la toile Silpat sur le moule.

Enfourner 30 à 35 min.

Laisser refroidir complètement avant de démouler.

Recette pour votre

Cook'in



| Accessoire(s) | Ingrédient(s) |  |  |  | TURBO ou PETRIN |
|---------------|--------------------------------|---|---|---|-----------------|
| | Tous les ingrédients sauf café | 15 sec | | 4 | |
| | | 30 sec | | 6 | |
| | Café dilué | 20 sec | | 4 | |

Ma touche perso :



Moule à Savarin Cannelé Flexipan®