

Gâteau marbré au chocolat

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 180 g de farine
- 140 g de sucre
- 150 g de beurre mou
- 20 g de cacao amer non sucré en poudre
- 1 c. à c. de vanille liquide
- 3 œufs
- 50 g de lait
- 1 c. à c. rase de levure chimique
- 1 pincée de sel

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C.
Ajouter le sucre et le beurre dans le bol. Mixer.

Etape 2

Fixer le fouet sur les lames. Ajouter les œufs dans le bol. Mixer.
Ajouter la farine, la levure, et 30 g de lait dans le bol. Mélanger.

Etape 3

Diviser la préparation en deux, dans deux récipients.
Ajouter la vanille dans l'une des pâtes, en mélangeant bien et la verser dans un moule préalablement beurré.
Ajouter le cacao en poudre dans la seconde pâte en ajoutant 30 g de sucre et 20 g de lait.

Etape 4

Bien mélanger et verser la totalité sur la pâte vanillée dans le moule.
A l'aide d'un couteau, réaliser des marbrures dans les pâtes.
Enfourner pendant 40 min.