



Mon marbré italien

Ingrédients:

- 3 œufs
- 150 g de sucre
- 190 g de farine
- 62 ml d'huile
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 cas de cacao amer
- 62 ml d'eau ou mieux de lait
- vanille liquide ou en poudre (facultatif)

Préparation:

Battez les blancs d'œufs en neige avec 75 g de sucre très ferme.



Battez les jaunes avec 75 g de sucre, ajoutez l'eau ou le lait afin d'obtenir un mélange bien fluide. Il faut battre environ 8/10 mn et ajouter l'eau et le lait en dernier.



Ajoutez à ce mélange la farine tamisée, la levure et l'huile. On obtient une pâte compacte et collante.



Y ajouter le mélange des blancs d'œufs montés en neige ferme et mélanger délicatement avec une marise ou une spatule en bois.



Divisez la pâte en 2 et dans une ajoutez le cacao amer.

Dans l'autre, ajoutez de la vanille



Mettre du papier sulfurisé au fond du moule (ou utiliser un moule en silicone) c'est ce que j'ai fait.

Ensuite depuis le centre du moule alternez une fois une cuillère de chocolat, une fois une cuillère de vanille.



Enfournez à 180 °C jusqu'à cuisson du gâteau (faire le test de la pointe du couteau).

Bon appétit !