



Mon gâteau marbré au chocolat

Ingrédients :

- 4 œufs
- 150g de beurre
- 150g de sucre
- 200g de farine
- 50 g de maïzena
- 4 cuillères à soupe de lait
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à café de vanille en poudre
- 2 grosses cuillères à soupe de cacao non sucré

Préparation :

Mettre les œufs, le sucre, le sucre vanillé ainsi que la vanille dans un saladier et bien battre le tout au fouet électrique jusqu'à obtenir un mélange bien mousseux.



Ajoutez ensuite le lait et battre à nouveau.



Ajoutez ensuite le beurre fondu et battre à nouveau.



Ajoutez ensuite la farine mélangée avec la maïzena et la levure, tamisez les et ajoutez les en 3 fois. Battre à nouveau.



Beurrez et farinez un moule (le mien fait 24 cm). Versez la moitié du mélange. Bon, Rym a versé moins que la moitié car elle le voulait plus chocolaté.



Dans le reste de pâte, ajoutez le cacao et bien mélanger.



Versez sur la pâte qui se trouve dans le moule et ensuite faire des tours avec une fourchette pour créer le marbré.



Mettre au four préchauffé au TH6 (180 °C). Laissez cuire environ 40 min. Faites le test de la pointe du couteau afin de vous assurer que le gâteau est bien cuit.



Bon appétit !

Aux Délices de Rym