



Cake Black & White

Ingrédients :

160 grammes de sucre
150 grammes de farine
1/3 de sachet de levure chimique
160 grammes de beurre demi-sel
3 oeufs
1 cuillère à café de vanille liquide
2 c.s de cacao (non sucré)

Préparation :

- Mélanger les oeufs avec le sucre
- Incorporer la farine, puis le beurre ramolli
- Séparer l'appareil en deux parts égales
- Ajouter la vanille liquide dans une moitié et le cacao dans l'autre
- Verser les 2 préparations dans 2 moules à cake de 15x8 cm
- Cuire dans le four préchauffé à 180 degrés pendant 25-30 minutes
- Démouler les cakes tièdes et laisser refroidir sur une grille
- Couper les cakes en tranches régulières
- Découper des formes avec des emportes pièces
- Insérer les formes blanches dans le cake au chocolat et vice-versa

