

RECETTE CAKE MARBRE

Ingrédients (6 personnes) :

3 œufs

200g de farine

125g de beurre mou

100g de sucre en poudre

1 sachet de levure chimique

3 c à s de lait

3 c à s de chocolat en poudre

Etape 1

Préchauffer le four Th.6 (180 °)



Etape 2

Dans un saladier, mettre le sucre, les œufs, le beurre ramolli, la levure, le lait, la farine et remuer

Etape 3

Verser la moitié de la préparation dans un autre saladier, ajouter le chocolat et mélanger

Etape 4

Verser dans votre moule les 2 préparations en alternant

Etape 5

Mettre au four pendant 35 à 45 minutes selon le four.

Surveiller la cuisson, le gâteau est cuit quand la lame d'un couteau piqué dans le cake ressort sèche.

