

Le marbré de Gaëlle

Préparation: 20 minutes - Cuisson: 45 minutes

Ingrédients:

- 3 œufs
- 175 g de farine
- 200 g de sucre
- 50 g de beurre mou
- 1/2 sachet de levure
- 50 ml de lait Juste & Vendéen
- 20 g de cacao non sucré
- 2 sachets de sucre vanillé

Étapes:

- 1) Préchauffez le four à 180 °C.
- 2) Séparez les blancs des jaunes d'œuf. Fouettez les jaunes avec le sucre et la vanille. Ajoutez le beurre mou et fouettez. Puis le lait en mélangeant bien.
- 3) Tamisez dessus la farine et la levure. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Ajoutez les blancs battus en neige ferme à l'aide d'une spatule.
- 4) Séparez la pâte en deux, ajoutez le cacao tamisé dans une des deux moitiés de pâte. Répartissez dans un moule à cake beurré en alternant chocolat et vanille.
- 5) Mettez au four 45 minutes.