



Cake marbré Vanille - Caramel

Ingrédients (pour 6 à 8 personnes)

180g de farine
1400g de sucre en poudre
110g de beurre
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure
3 oeufs
40ml de lait
2,5càs de caramel au beurre salé
1càs d'extrait de vanille

Dans un saladier, mélanger les sucres et le beurre fondu. Ajouter les oeufs et mélanger à nouveau.

Dans un autre saladier, mélanger la farine et la levure. Incorporer ce mélange à la préparation précédente.

Prélever la moitié de cette pâte et ajouter l'extrait de vanille + 20ml de lait. Mélanger.

Dans le reste de la pâte, ajouter le caramel + 20ml de lait. Mélanger.

Préchauffer le four à 180°.

Verser dans votre moule à cake, une couche à la vanille, puis une couche au caramel, puis une couche à la vanille et pour finir, une couche au Caramel.

Mettre au four pendant 50 minutes.

Laisser refroidir et démouler.