

Gâteau Marbré

Ingrédients :

300g de beurre mou coupé en morceaux

280g de sucre

1 c. à café de sucre vanillé

1 pincée de sel

5 œufs

370g de farine

15g de levure

70g de lait

30g de cacao en poudre

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th.6)

Mettre le beurre dans le bol, battre **1min/Vit.5**

Ajouter 250g de sucre, le sucre vanillé et le sel, mixer **45sec./Vit.5**

Battre **2min./Vit.5**, tout en ajoutant les œufs l'un après l'autre à travers le couvercle

Ajouter la farine, la levure et 40g de lait, mixer **20sec./Vit.5** en aidant avec la spatule.
Beurrer un moule

Verser la moitié de la préparation

Dans la préparation restante, ajouter le cacao en poudre, 30g de sucre et 30g de lait puis mixer à nouveau **5sec./Vit.5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule puis mixer à nouveau **5sec./Vit.5**.

Verser la préparation au cacao sur la première préparation.

Pour réussir un effet marbré, passer une grosse cuillère en bois dans les 2 préparations.

Enfournez pendant 50 min à 180°C. Puis laisser tiédir 10 min avant de démouler sur une grille et laisser refroidir complètement.