



## Gâteau marbré

Temps 55 min / recette pour 8 personnes

Temps de préparation 15 min

Temps de cuisson 40 min

### Ingrédients:



125 g de beurre



200 g de sucre



3 œufs



6 cuillères à soupe de lait



200 g de farine



1 paquet de levure (chimique)



1 paquet de sucre vanillé



25 g de chocolat en poudre

### Préparation:

1. Travaillez le beurre avec le sucre.
2. Ajoutez les jaunes d'œufs, le lait, la farine et la levure.
3. Ajoutez les blancs battus en neige.
4. Puis séparez la pâte en deux parties : parfumez l'une à la vanille et l'autre au chocolat.
5. Beurrez (et farinez) un moule à cake.
6. Versez les deux préparations en alternance dans un moule beurré, puis mettez le moule dans le four (thermostat 4-5), pendant environ 40 min.

**BON APPÉTIT**