

Cake marbré

Ingrédients :

- 4 oeufs
- 130g de sucre
- 165g de farine pour gâteaux
- 90g d'huile
- 90g de lait
- 1 cuillère à café d'arôme vanille
- 25g de cacao

1. Préchauffer le four à 150°.
2. Dans un bol, mélanger l'huile avec la crème.
3. Dans un saladier, battre les oeufs avec le sucre.
4. Ajouter la farine et bien mélanger.
5. Ajouter le mélange huile/crème et bien mélanger.
6. Séparer la pâte en deux : ajouter le cacao dans une moitié de pâte et la vanille dans l'autre moitié de pâte.
7. Mettre une cuillère à soupe de pâte vanillée au fond du moule puis une cuillère à soupe de pâte chocolatée par-dessus et alterner les pâtes jusqu'à épuisement.
8. Faire cuire au four environ 1h.

