

Gâteau marbré

Ingrédients

- 2 cuillères à soupe de cacao en poudre
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 110g de beurre
- 2 œufs - 200g de sucre en poudre
- 2 cuillères à café d'extrait de vanille
- 200g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1,5 cl de lait

A vos marques

Mélanger le cacao et l'eau afin d'obtenir une pâte homogène. **Réserver**. Dans un saladier, **travailler** le sucre et le beurre en crème. **Incorporer** les œufs, un à un puis **ajouter** l'arôme.

Prêt

Mélanger dans le doseur la farine et la levure. **Incorporer** au mélange précédent en deux fois.

Ajouter le lait jusqu'à ce que le mélange devienne lisse.

Partez

Verser la moitié de la préparation dans un autre saladier afin d'y **ajouter** le cacao. **Verser** ensuite dans un moule préalablement beurré et fariné la préparation à la vanille puis celle au chocolat.

Enfourner 20 à 25 minutes dans un four préalablement préchauffé à 180° (thermostat 6).