# Cake marbré cacao et noisette

Un cake marbré à la poudre de noisettes, plus parfumé et plus tendre qu'un marbré classique. Le cacao dessine de belles veines dans la mie.

| 8 personnes | 15 min préparation | 45 min cuisson | 60 min au total | facile niveau |
|---|---|---|---|---|

## Ingrédients

- 3 œufs
- 150 g de sucre
- 150 g de beurre mou
- 170 g de farine
- 60 g de poudre de noisettes
- 1 sachet de levure chimique
- 30 g de cacao en poudre
- 3 c. à soupe de lait

## Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C et beurrer un moule à cake.
2. Mettre les œufs, le sucre et le beurre dans le bol et mélanger.
   **40 sec / vitesse 4**
3. Ajouter la farine, la poudre de noisettes et la levure et mélanger.
   **20 sec / vitesse 4**
4. Prélever la moitié de la pâte et la réserver.
5. Ajouter le cacao et le lait dans le bol et mélanger.
   **15 sec / vitesse 4**
6. Alterner les pâtes dans le moule, marbrer à la fourchette et cuire 45 minutes à 180°C.

**Le conseil de Tiha**
Couvre le cake d'une feuille d'aluminium pendant les 10 dernières minutes s'il brunit trop vite.

**Conservation :** 5 jours dans une boîte hermétique.