Marbré chocolat et vanille

Le grand classique du goûter avec ses jolies volutes de chocolat et de vanille. Une seule pâte, deux parfums, et le bol fait presque tout le travail.

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

Ingrédients

- 4 œufs
- 180 g de sucre
- 200 g de beurre mou
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 sachet de sucre vanillé
- 30 g de cacao en poudre non sucré
- 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, le sucre vanillé et le beurre dans le bol et mixer.
   40 sec / vitesse 4
3. Ajouter la farine et la levure et mélanger.
   20 sec / vitesse 4
4. Prélever la moitié de la pâte dans un saladier.
5. Ajouter le cacao et le lait dans le bol et mélanger.
   15 sec / vitesse 4
6. Verser alternativement les deux pâtes dans le moule et marbrer avec une fourchette.
7. Cuire 45 minutes à 180°C.

Le conseil de Tiha
Ne marbre pas trop : deux ou trois mouvements de fourchette suffisent pour de belles volutes.

Conservation : 5 jours dans une boîte hermétique.