

CAKE MARBRÉ

façon savane



TEMPS DE PREPARATION: 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 45 MIN

INGREDIENTS

60 g de sucre
70 g de beurre végétal
3 oeufs
100 g de chocolat noir
1 sachet de levure
250 g de farine
150 g de lait de chèvre
ou végétal
1 càc d'arôme vanille

PREPARATION

1. Préchauffer le four à 165°
2. Dans votre robot, mélanger le sucre et les oeufs. Jusqu'à doubler de volume.
3. Ajouter le beurre fondu, la levure et la farine et continuer à bien mélanger.
4. Verser le lait doucement. Mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène.
5. Séparer la pâte en deux dans deux bols.
6. Faire fondre le chocolat au micro onde. Et verser le dans un des deux bols.
7. Dans le bol restant ajouter la vanille.
8. Beurrer bien le moule à cake et verser simultanément les deux bols afin de réaliser un joli décor marbré.
9. Enfourner pendant 45 min.
10. La pointe du couteau doit être sèche pour que la cuisson soit parfaite.

NOTES

Conservation, au frais, 7 jours dans une boîte hermétique ou individuellement sous vide.