

## Le gâteau marbré



Dessert **Facile**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 40 mn

*Aujourd'hui, je réalise une recette appréciée par toute la famille, le gâteau marbré. Simple à réaliser et facile à déguster.*

### Ingrédients

- 125 g de beurre
- 200 g de sucre
- 3 oeufs
- 100 ml de lait
- 200 g de farine
- 1 paquet de levure chimique
- 1 paquet de sucre vanillé
- 1 cuillère à soupe de chocolat en poudre

### Préparation

- 1 Il faut dans un premier temps travailler le beurre avec le sucre. Puis ajoutez les jaunes d'oeufs, le lait, la farine et la levure. Enfin, ajoutez les blancs battus en neige.
- 2 À ce moment séparez la préparation en deux parties. Parfumez l'une avec le chocolat et l'autre avec le sucre vanillé. Beurrer et fariner un moule à cake de 30cm.
- 3 Versez les deux préparations en alternance dans le moule. (moi j'utilise le système de la fourchette). Enfourez à 180° pendant 40 minutes environ. Bon appétit!

Proposé par



**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

