

GATEAU MARBRE

RECETTE N°4168

NOTATION

- Prix : 6/10
- Difficulté : 4/10
- Originalité : 3/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 40 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 125 g de beurre
- 200 g de sucre
- 6 cuillerées de lait
- 250 g de farine
- 3 oeufs
- 1 paquet de levure chimique
- 1 paquet de sucre vanillé
- 25 g de cacao

MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- terrine
- spatule
- fouet électrique
- moule à cake
- cuillère à soupe

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



10 ETAPES A SUIVRES

01. Chauffer le four.
02. Mettre le beurre et le sucre dans la terrine, faire très légèrement tiédir le tout. Travailler vigoureusement à la spatule pour obtenir un mélange de consistance légère et crémeuse.
03. Ajouter les jaunes d'oeufs, le lait, la farine, la levure.
04. Battre les blancs en neige ferme, les joindre à la pâte.
05. Diviser la pâte en deux parties.
06. Parfumer l'une à la vanille.
07. L'autre au cacao.
08. Beurrer un moule à cake.
09. Mettre les pâtes dans le moule en alternant: une cuillerée de l'une, une cuillerée de l'autre.
10. Cuire à four modéré environ 40 minutes.

NOTES PERSONNELLES
