

Cake marbré

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

175 grammes de beurre (+ un peu)
175 grammes de sucre
2 petits sachets de sucre vanillé
3 œufs
250 grammes de farine fermentante (+ un peu)
50 ml de lait entier (+ 2 cuillères à soupe en plus)
2 cuillères à soupe de cacao en poudre (pur)

Méthode de préparation

1. **Mélangez le beurre, le sucre et le sucre vanillé au robot ménager pour obtenir une crème légère. Tout en mixant, ajoutez les œufs un par un. Tamisez la farine. En alternant, ajoutez peu à peu la farine et le lait. Versez la moitié de la pâte dans un autre récipient. Laissez dissoudre la poudre de cacao dans le lait et versez-le dans l'une des deux moitiés de pâte.**

2. **Beurrez un moule à cake rectangulaire. Farinez le moule. Versez-y d'abord la pâte blanche et ensuite la pâte chocolatée. À la fourchette, faites des mouvements circulaires pour mélanger un peu la pâte et créer l'effet marbré.**

3. **Enfournez le cake dans un four préchauffé à 180 °C pour une cuisson de 50 à 60 minutes. Utilisez un bâtonnet en bois pour vérifier si le cake est cuit. Laissez reposer le cake dans le moule pendant 5 minutes et renversez-le ensuite sur une grille pour le laisser refroidir complètement.**