



## Gâteau marbré au Chocolat

SIMPLEMENT CENWEN



### Ingrédients :

- 250 grammes de farine
- 125 grammes de beurre mou
- 125 grammes de sucre
- 3 œufs
- 20 grammes de cacao amer
- 1/2 paquet de levure chimique
- 75 ml de lait (ou boisson végétale au soja)
- 2 cuillères à soupe de lait (ou boisson végétale au soja)





## Préparation :

- ☼ Préchauffez le four à 180°C ☼
- Dans le bol du robot placez la farine, le sucre, la levure, le beurre et le lait (ou la boisson végétale au soja). Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
- Séparez la pâte en deux. Laissez une partie de la pâte nature. Mélangez la seconde partie avec le cacao délayé avec les deux cuillères à soupe de lait (ou de boisson végétale au soja).
- Beurrez et farinez un moule. Versez la pâte nature dans le fond du moule. Versez la pâte au cacao par dessus.
- A l'aide d'une fourchette, faites des motifs dans la pâte à l'aide d'une fourchette pour former des motifs.
- Enfournez pour 40 à 45 minutes à four chaud. (à ajuster en fonction de votre four). Une aiguille ou une petite pique plantée dans le gâteau doit ressortir sèche.
- Laissez tiédir dans le moule puis démoulez sur une claie de refroidissement avant de déguster.

