

Gâteau marbré

Ingrédients :

- 3 œufs (blancs en neige)
- 250 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanille
- 1 verre d'huile (verre à vin)
- 1 verre de lait (verre à vin)
- 300 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 cuillères à soupe de cacao

Recette :

- Battre les jaunes d'œufs au batteur électrique.
- Ajouter le sucre fin, le sachet de sucre vanille et mélanger le tout avec une cuillère en bois.
- Verser l'huile et mélanger énergiquement pour qu'elle pénètre bien dans la pâte.
- Ajouter le lait.
- Incorporer la farine tamisée et la levure.
- Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement à la pâte.
- Séparer la pâte en deux parties.
- Mélanger une partie avec les deux cuillères de cacao.
- Verser une couche de pâte blanche dans le moule beurré et fariné puis une couche au cacao et ainsi de suite pour obtenir environ 6 couches.

Cuisson :

Four doux 150° (ou thermostat 4-5) pendant 45 minutes environ au milieu du four (cuisson par le dessous).

Astuces :

- Ce gâteau peut être légèrement alcoolisé si on le désire. Dans ce cas rajouter un peu de schnaps à la pâte.
- Pour donner un beau motif au gâteau, passer les dents d'une fourchette dans le moule en faisant deux ou trois tours.