

Petits gâteaux marbrés

Ingrédients :

- 4 œufs entiers
- 1 sachet de sucre vanille
- 400 g de sucre fin
- 4 cuillères à soupe de schnaps
- 600 g d'Astra fondu
- 1 sachet de levure chimique
- 1 kg de farine
- 3 cuillères à soupe de cacao

Recette :

- Battre les œufs au batteur électrique.
- Ajouter le sachet de sucre vanille, le sucre fin, le schnaps, l'Astra fondu, le sachet de levure chimique et la farine tamisée.
- Lorsque la pâte est prête, la diviser en 2 parties égales.
- Dans une des deux, ajouter le cacao.
- Laisser reposer les deux parties toute une nuit dans le réfrigérateur.
- Étaler une petite partie de la pâte blanche puis étaler sur cette couche la même quantité de pâte au cacao.
- Enrouler le tout afin d'obtenir un « saucisson ».
- Remettre au réfrigérateur une heure.
- Couper ensuite des tranches de saucisson de 5 mm d'épaisseur et les disposer sur la plaque du four.

Cuisson :

Four doux 180°(ou thermostat 6) pendant 10 - 15 minutes environ au milieu du four (cuisson par le dessous et le dessus).