

Cake marbré



Ingrédients :

- 75 g de beurre
- 150 g de sucre
- 3 oeufs
- 190 g de farine
- 40 g de poudre d'amande
- 1 sachet de levure chimique
- 50 ml de lait
- 75 g de chocolat (ou pralinoise)

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, battre le sucre avec le beurre fondu.

Ajouter les œufs.

Verser ensuite la farine, la levure et bien mélanger.

Verser la poudre d'amande, mélanger. Ajouter ensuite le lait pour obtenir une pâte bien lisse.

Séparer la pâte en deux parts égales. Dans l'un des saladiers, verser le chocolat fondu et mélanger.

Dans un moule à cake, verser la moitié de la pâte nature, puis la moitié de celle au chocolat, puis le reste de la pâte nature et pour finir, le reste de la pâte au chocolat.

Enfourner pour 50 minutes environ, jusqu'à ce que le cake soit cuit.