

Gâteau marbré

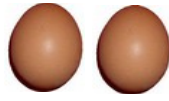
Ingrédients :



125g
de farine



125 g
de sucre



2 œufs



125g
de beurre



25g de chocolat
en poudre



1 sachet de levure



1 sachet de sucre vanillé

Mélange les œufs avec le sucre.
Ajoute le beurre ramolli, mélange.

Ajoute la farine et la levure. Mélange encore.

Sépare la pâte en deux parties :
dans la première ajoute le sucre vanillé et mélange,
dans l'autre, ajoute le chocolat en poudre et mélange.

Beurre et farine un moule à cake.

Verse les deux préparations en alternance dans le moule , puis mets au four (thermostat 4-5), pendant environ 40 min.