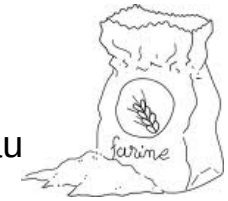
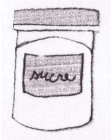
Gâteau marbré

Ingrédients

190 g de farine à gâteau 

130 g de sucre en poudre 

65 ml de lait

3 œufs

60 ml d'huile

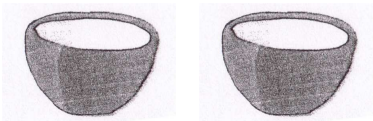
2 c.à soupe de poudre de chocolat

Ustensiles

2 cuillères à soupe

1 fouet

1 balance

2 saladiers 

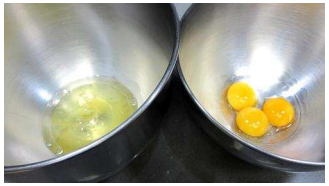
1 robot

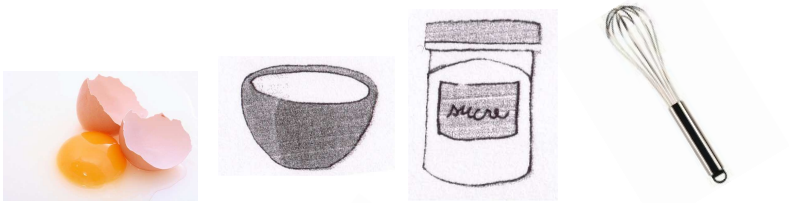
1 moule à manqué

1 feuille de papier sulfurisé

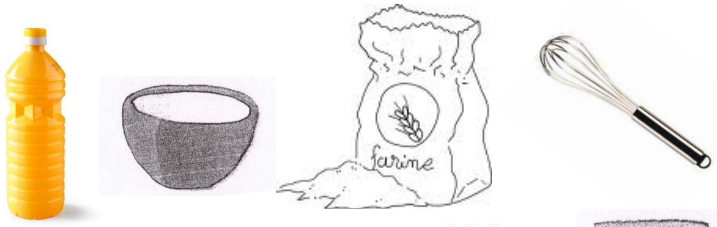
Préparation

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.



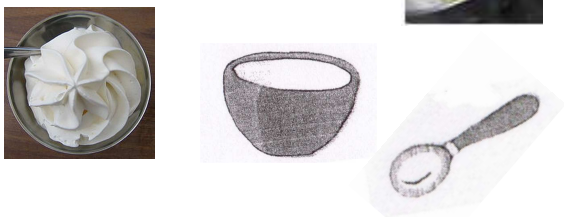


2. Battre les 3 jaunes d'œufs avec 65 g de sucre pour que ce soit bien mou.

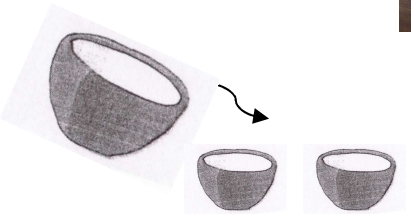


3. Ajouter au mélange l'huile puis la farine, en battant le tout.

4. Monter les blancs en neige dans le robot et ajouter le reste de sucre.



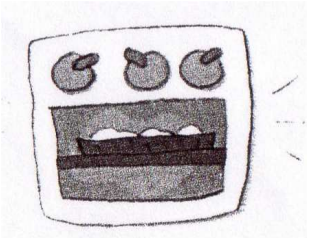
5. Incorporer les blancs en neige au mélange.



6. Diviser la pâte en **2**.

7. Dans une des pâtes ajouter le chocolat en poudre.

8. Mettre dans le moule un peu de chaque pâte en alternant nature / chocolat.

T° : 170℃

Durée : 20 minutes