

Le Gâteau marbré de Mame Elise !!

Ingrédients:

3 oeufs
150g de sucre
75g de beurre fondu
240g de farine
1 sachet de levure chimique
1 petit verre de lait demi-écrémé (environ 20cL)
200g de chocolat noir pâtissier



Etapes :

1. Blanchir les œufs avec le sucre
2. Ajouter lentement le beurre fondu afin de ne pas faire tomber les œufs
3. Incorporer la farine et la levure
4. Ajouter le lait
5. Verser la moitié de la pâte dans un moule à cake beurré et fariné
6. Faire fondre le chocolat au bain marie
7. Ajouter le chocolat fondu au reste de la pâte
8. Verser la pâte au chocolat au-dessus de la pâte déjà présente dans le moule
9. Avec un couteau, mélanger légèrement les 2 pâtes en faisant un mouvement de gauche à droite dans le moule
10. Enfourner à 170°C pendant environ 50min (chaleur tournante) jusqu'à ce que la pointe du couteau ressorte sèche
11. Laisser refroidir un peu avant de démouler
12. Découvrez les jolies marbrures à la découpe et bon appétit !!

