Cake marbré

Préparation : 30 min
Cuisson : 50 min
Quantité : 8 personnes

Ingrédients

Pour la pâte vanille :

- 120 g de farine
- 100 g de sucre
- 18 g d'huile
- 160 g de yaourt nature (végétal!)
- 10 g de vanille liquide
- 1 sachet de sucre vanillé
- ½ sachet de levure chimique

Pour la pâte chocolat :

- 80 g de farine
- 50 g de sucre
- 1 cl d'huile
- 90 g de yaourt nature (végétal!)
- 25 g de chocolat
- 20 g de cacao en poudre
- ½ sachet de levure chimique

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.
Mélanger la farine, la levure et le sucre pour chacune des pâtes.
Ajouter le yaourt, la vanille, l'huile et le sucre vanillé dans une pâte.
Faire fondre le chocolat avec l'huile, l'ajouter dans l'autre pâte ainsi que le yaourt.
Ajouter le cacao en poudre.
Alterner un tiers de pâte à la vanille et une moitié de pâte au chocolat.
Faire cuire pendant 50 min.

Catégorie : Gâteaux & Cakes

Samedi 21 octobre 2017

mimmydou.fr