

# GATEAU MARBRE OU CAKE

- 435 gr de sucre semoule
- 250 gr de beurre mou
- 435 gr de farine levante que l'on tamisera
- 315 gr d'œufs
- 80 gr de lait
- 1 sachet de sucre vanillé



Crémer (avec la feuille du robot) le sucre et le beurre mou découpé en morceaux pendant 20 minutes environ, puis ajouter les œufs. Battre de nouveau 10 minutes environ ; ajouter 80 gr de lait, 1 sachet de sucre vanillé, bien mélanger. Ajouter la farine levante tamisée peu à peu, mélanger doucement. Beurrer ou chemiser avec du papier cuisson un moule à cake.



## **Pour un gâteau marbré :**

Mélanger 1/3 de pâte nature et 10 gr de cacao amer.

Déposer 1/3 de pâte nature, puis verser la pâte mélangée de cacao et finir par un peu de pâte nature.



Cuire dans un four à 200° pendant 10 minutes environ, couper la pâte au dessus et remettre au four à 160° pendant 15 minutes. Piquer avec un couteau pour vérifier la cuisson.