

Gâteau marbré



Pour aujourd'hui, pour le goûter des enfants, je vous propose un délicieux gâteau marbré. Un gâteau simple, gourmand, facile et réconfortant avec ce froid qui s'impose de plus en plus. On est mercredi, c'est le jour de passer un bon moment avec les enfants en cuisine et ce gâteau est fait tout spécialement pour vous ! Recette au thermomix.

Pour 6 personnes

Ingrédients:

300g de beurre mou coupé en morceaux

280g de sucre

1c. à café e sucre vanillé

1/2c. à café de rhum

1 pincée de sel

5 oeufs

370g de farine

15g de levure chimique

70g de lait

30g de cacao en poudre

Sucre glace

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Mettez le beurre dans le bol et battez **1min/ vitesse 5**.

Ajoutez 250g de sucre, le sucre vanillé, le rhum et le sel, mixez **45sec/ vitesse 5**.

Battez **2min/ vitesse 5**, tout en ajoutant les oeufs l'un après l'autre à travers le couvercle.

Ajoutez alors la farine, la levure chimique et 40g de lait, mixez **20sec/ vitesse 5**. En aidant avec les spatules. Beurrez un moule 22-24cm de diamètre. Versez la moitié de la pâte dans ce dernier.

Dans la préparation restante, ajoutez le cacao en poudre, 30g de sucre et 30g de lait puis mixez **5sec/ vitesse 5**. Raclez les parois du bol à l'aide de la spatule puis mixez **5sec/ vitesse 5**. Versez la préparation au cacao sur la première préparation. Passez une cuillère à soupe dans les deux préparations pour les mélanger rapidement de façon à obtenir un beau marbrage.

Enfournez pendant 50min. A la sortie du four, laissez tiédir 10min avant de démouler sur un plat à gâteau et laissez refroidir complètement.

Saupoudrez de sucre glace et servez.