

# GÂTEAU MARBRÉ



## Ingrédients :

200 g de farine	125 g de beurre tendre	3 oeufs	200 g de sucre	1 sachet de levure	1 sachet de sucre vanillé	25 g de chocolat en poudre	6 cuillères à soupe de lait

## Ustensiles :

3 saladiers	2 cuillères en bois	1 couteau	1 moule	1 balance	1 batteur	1 four

## Préparation :

<b>1</b>		Dans un saladier, mélange le beurre avec le sucre.
<b>2</b>		Ajoute les jaunes d'oeufs, le lait, la farine et la levure.
<b>3</b>		Bats les oeufs en neige et ajoute-les au mélange.
<b>4</b>		Sépare la pâte en deux parties, Parfume l'une à la vanille et l'autre au chocolat.
<b>5</b>		Beurre le moule et verses-y les deux préparations en alternance.
<b>6</b>		Fais cuire à 180°C pendant 40 minutes.