







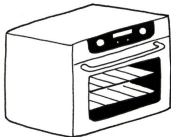
GÂTEAU MARBRÉ








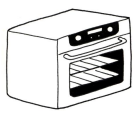
Ingrédients :

						
200 g de farine	130 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

Ustensiles :

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

Préparation :

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