

## Le marbré vanille / chocolat

### Ingrédients (pour 16 personnes) :

- 250 g de beurre
- 400 g de sucre
- 6 oeufs
- 12 cuillères à soupe de lait
- 400 g de farine
- 2 paquets de levure (chimique)
- 2 paquets de sucre vanillé
- 50 g de chocolat en poudre (poulain)

### Préparation :

Travaillez le beurre avec le sucre.

Ajoutez les jaunes d'œufs, le lait, la farine et la levure.

Ajoutez les blancs battus en neige.

Puis séparez la pâte en deux parties : parfumez l'une à la vanille et l'autre au chocolat.

Beurrez (et farinez) un moule à cake.

Versez les deux préparations en alternance dans un moule beurré, puis mettez le moule dans le four (thermostat 4-5), pendant environ 40 min