

Gâteau Marbré



Préparation : 15 mn

Cuisson : 35 mn

Ingrédients:

- 1 pot de yaourt(125g)
- 1 fois ce pot d'huile
- 2 fois ce pot de sucre(250g)
- 3 fois ce pot de farine(375g)
- 3 oeufs
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 fois ce pot de cacao (125g, pour le marbrage)
- beurre(pour le moule)

Préparation :

Mélangez le yaourt,le sucre(avec le sucre vanillé), l'huile, les oeufs,et la farine(avec la levure).

Une fois la pâte assez liquide, versez dans un autre récipient 1/3 de la pâte. Ajoutez-y le cacao en poudre et mélangez.

Beurrez le moule. Versez une couche de pâte nature dans le fond, puis une couche de pâte chocolatée... et finissez par une couche de pâte nature.

Faites cuire au four (préchauffé) à 180°C (thermostat 6) pendant 35 mn.