

# Cake Marbré vanille chocolat

## Dessert



Note : 1

Portions : 12 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson/repos : 46 min

Calories par portion : 227.917 Kcal

Charge glycémique par portion: 19.062

## Les ingrédients

- 3.0 u Oeuf
- 10.0 cl Huile d'arachide
- 100.0 gr Sucre
- 250.0 gr Farine de blé
- 1.0 u Yaourt lait entier
- 1.0 u Sachet levure chimique
- 1.0 u Sucre vanillé
- 2.0 cs Chocolat en poudre
- 20.0 gr Chocolat noir (tablette)

Préchauffer le four à 180°C.

### Préparation de la pâte vanille

Bien mélanger le tout sauf le cacao.

Verser la moitié de la pâte dans un moule.

### Préparation de la pâte chocolat

Ajouter le cacao au reste de la pâte vanille, verser dans le moule en faisant des striures avec une fourchette. Éclatez le chocolat noir pâtisseries et disperser les éclats dans le moule à cake.

### Cuisson

Faire cuire 45 minutes à 180°C.

### Présentation

A servir avec un grand verre de lait.

Cake idéal pour les goûters du mercredi avec les enfants et leurs amis!!