

Cake marbré (de Martha)

Préparation : 15 min **Cuisson** : 40 min **Pour un moule** de 22cm x 12 cm

Ustensiles



balance électronique



four



batteur électrique



moule 22 cm x 12 cm



grand bol



6 petits bols



couteau



cuillère à café + cuillère à soupe

Ingrédients



2 cuillères à café de

levure



224 g de farine



3 œufs à température ambiante



½ cuillère à café de sel



200 g de sucre



114 g de beurre à température ambiante



1 cuillère à café d'extrait de

vanille



163 g de lait ribot (fermenté)



30 g de cacao en poudre

Réalisation

1



Préchauffez le four à 180°C.



Beurrez et farinez le moule.

2



Battez le beurre et le sucre jusqu'à consistance mousseuse, environ 5 minutes.

3



Ajoutez les œufs, un à la fois, et la vanille en grattant les côtés du bol au besoin.

4



Ajoutez le mélange de farine (levure + sel) et le babeurre, en 2 fois, en commençant et terminant par la farine. Mettez de côté 1/3 de la pâte.

5



Mélangez le cacao avec 8 cuill. à soupe d'eau bouillante. Ajoutez le mélange de cacao à la pâte réservée. Répartissez les pâtes dans le moule en alternant cuill. de vanille et cuill. de cacao. Cuire au four **40 à 50 min**. Démouler le gâteau et laisser refroidir sur une grille.

