

Marbré

Farine	600 g	Sucre	400
Sel	1 pincée	Oeufs	4
Levure/ bicarbonate	1 sachet/ 1 cuil à café	Huile	130 g
Cacao	75 g	Lait/ yogourt	1 tasse /2 pots
rhum	1 cuil à soupe		

Lait: je préfère 1 ou 2, yaourt nature: donne un chouette goût. Rien n'empêche du yaourt au citron.

Séparer jaunes et blancs d'oeufs.

- Tamiser la farine si possible.
- Mélanger avec la levure
- Mélanger jaunes et sucre jusqu'à blanchiment.
- Ajouter le lait, l'huile. Mélanger
- Continuer à mélanger en mettant la farine.
- Battre les blancs en neige.
- Incorporer délicatement à la pâte.
- Diviser en 2 part pas forcément égales.
- Tamiser le cacao.
- Mélanger en douceur avec une portion de pâte.
 - Laisser reposer ½ h – 1h.

Remplir le moule

- Quelques cuillères de pâte nature
- Quelques cuillères de pâte chocolatée

Sans se sentir obligé de faire des strates régulières.

Four 180 – 200°C. Environ 1h