

# Gâteau marbré au chocolat

## Ingrédients :

200 g de farine  
200 g de sucre en poudre  
1 sachet de sucre vanillé  
1 sachet de levure chimique  
6 oeufs entiers  
150 g de beurre  
3 cuillères à soupe de cacao

- \* Faire fondre le beurre coupé en morceaux
- \* Dans un saladier, mélanger vivement les oeufs et le sucre en poudre.
- \* Ajouter la farine, la levure puis le beurre fondu.
- \* Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
- \* Diviser la pâte en 2 parts égales. Incorporer dans l'une le sachet de sucre vanillé et dans l'autre le cacao.
- \* Dans un moule à cake beurré, verser en alternance une couche de pâte au cacao, puis une à la vanille et recommencer jusqu'à épuisement des pâtes.
- \* Mettre à cuire au four pour 30 minutes à 190°.

Bon appétit !