

LE GATEAU MARBRE

Les ingrédients:



200 G
de farine



120g
de sucre



1 sachet de
sucre vanillé



1 sachet de
levure



½ verre de
lait



4 cuillers de
Cacao
en poudre



150 G
de beurre



3 œufs

Les ustensiles:



2 saladiers



1 fouet



une spatule



1 batteur
électrique



Un moule

Les étapes de la recette:

1:



Je sépare le blanc des jaunes des œufs 🥚 Je mets le blanc dans le saladier 

2:



Je bats le beurre en crème avec le fouet  

3:



J'ajoute les jaunes 🥚 et le sucre  et le lait  je mélange au fouet 

4:



J'ajoute la levure  et la farine  et je mélange au fouet 

5:



Je bats les blancs en neige au batteur électrique.



6:



J'ajoute les blancs en neige et je mélange au fouet.

7:



Je sépare la pâte dans deux saladiers.

8:



J'ajoute la poudre de cacao dans l'un et le sucre vanillé dans l'autre.



9:



Je remplis les moules en alternant les pâtes .



10:



Et j'enfourne à 180° pendant 20min.

**BON
APPETIT!!!**