

Recette : GÂTEAU MARBRÉ !

Desserts



GÂTEAU MARBRÉ !

INGRÉDIENTS

5 œufs
125 grammes de sucre
125 grammes de farine tamisée
1 sachet de levure chimique
100 grammes de Nutella
1 sachet de sucre vanillé
50 grammes de beurre

PRÉPARATION

1. Séparer les blancs des jaunes (quatre œufs seulement).
2. Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Ajouter un œuf entier, la farine, la levure et mélanger énergiquement.
4. Répartir équitablement la pâte dans deux saladiers.
5. Faire fondre le Nutella au bain-marie pour qu'il se liquéfie un peu.
6. Dans l'une des pâtes, vers le Nutella ; dans l'autre, incorporer le sucre vanillé et le beurre fondu.
7. Monter les blancs d'œuf en neige.
8. Incorporer dans les deux préparations les œufs en neige.
9. Bien mélanger (délicatement) à l'aide d'une spatule.
10. Dans un moule à cake beurré et fariné, verser les deux préparations en alternant les couches.



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes



C'est à vous de jouer !

**Environ 30 minutes
180°C**

N'oubliez pas de préchauffer votre four !