

Gâteau Marbré

200 grs de beurre
4 oeufs
200 grs de sucre
4 grs de sel
200 grs de farine T 45
2 sachets de sucre vanillé
30 grs de cacao en poudre

Faire fondre le beurre, cassez les oeufs en séparant les blancs des jaunes.
Ajoutez le sucre, le sel au jaune d'oeuf, bien mélanger puis ajoutez petit à petit
La farine et le beurre fondu.

Montez les blancs en neige, ajoutez 1 sachet de sucre vanillé et ajoutez les
blancs à la pâte.

Séparez le mélange en deux. Ajoutez à l'un le 2^{ème} sachet de sucre vanillé et à
l'autre le cacao.

Répartir les deux préparations dans le moule en les alternants pour donner un
effet marbré.

Beurré le moule à cake, y mettre la préparation et faire cuire au four
préchauffé à 180° pendant 1 h .