



## Gâteau Marbre

Mermer Kek



4 œufs  
1,5 tasse de sucre en poudre  
1 tasse de lait  
1 paquet de beurre (250 gr.)  
4 tasses de farine  
1 sachet de levure (10 gr.)  
¼ de cuillère à café de sel  
2 cuillères à soupe de cacao  
1 paquet vanille

- # Mettez dans un bol creux, du beurre ramolli à température ambiante et du sucre en poudre. Mélangez les ingrédients avec un mixer.
- # Rajoutez les œufs, mélangez encore un peu puis rajoutez du lait.
- # Rajoutez de la farine, du sel, de la levure et de la vanille. Préparez un mélange pur. (Ce mélange est plus gras que la pâte normale)
- # Séparez la moitié de la pâte et rajoutez du cacao dans la moitié qui reste puis mélangez.
- # Huilez le plat de gâteau. Faites la première colonne en mettant une cuillère de pâte avec cacao et sans cacao côte à côte.
- # Faites la deuxième colonne en mettant un morceau avec cacao sur un morceau sans cacao et le contraire.
- # Faites les pâtes restante de cette manière avec les troisièmes et quatrièmes colonnes selon la taille du plat.
- # Mettez le plat au four préchauffé à 165 degrés. La cuisson dure environ 1 heure. (Pour savoir s'il est cuit, enfoncez un cure-dent, s'il n'est pas cuit, la pâte collerait au cure-dent.
- # Laissez reposer le gâteau un moment dans le four puis à l'extérieur. Tournez sur une assiette plate puis servez.

N-B: Ce gâteau est une recette Française.