



## Ingrédients

- 400g de farine
- 6 œufs
- 225g de beurre ramolli
- 250g de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe de cacao (ou plus selon les goûts)
- Levure chimique
- Un peu de lait

## Gâteau marbré

### Préparation

Temps de préparation : 20 minutes  
Temps de cuisson : 60 minutes

1 Mettez le beurre et le sucre en poudre dans un saladier. Travaillez au batteur afin d'obtenir un mélange mousseux.

2 Incorporez les œufs l'un après l'autre en continuant à les fouetter. Ajoutez alors la farine tamisée, puis la levure en battant jusqu'à ce que les ingrédients soient bien incorporés. Ajoutez un peu de lait pour rendre la pâte plus légère.

3 Beurrez un moule en couronne. Prélevez un tiers de la pâte et mélangez-y le cacao.

4 Versez la moitié de la pâte nature dans le moule. Recouvrez de celle au cacao. Ajoutez le reste de la pâte nature. Tapez le moule sur le plan de travail.

5 Faire cuire de 45min à 1 heure au four doux/moyen (150 à 170°C). Vérifiez la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau qui doit ressortir sèche du gâteau.